

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2017 •

# VALLÉE DU RHÔNE

## Vive les blancs de Saint-Péray et les rouges de Châteauneuf-du-Pape

Voici une terre rescapée ! Contrairement à d'autres vignobles, la vallée du Rhône n'a pas subi les foudres de la grêle ni du gel. Ce qui n'a pourtant pas empêché de petites récoltes et des disparités marquées.

Reportage et dégustations d'Olivier Poussier et de Roberto Petronio

**E**n 2017, le nord de la vallée du Rhône n'a pas subi d'épisodes majeurs de gel ou de grêle. Le rendement a été surtout conditionné par la chaleur de l'été et le manque d'eau. Cela a généré des petites baies, peu juteuses. Ce phénomène a surtout été préjudiciable aux cépages blancs, et plus particulièrement au viognier. La chaleur a fait monter les sucres, et donc le degré potentiel des raisins. Résultat : les vignerons ont récolté des baies assez riches et à l'acidité basse.

Ici, le millésime donne l'avantage aux rouges. De belle qualité, ils se montrent solaires. Contrairement à 2015, autre millésime solaire, la vigne n'a pas été bloquée par le stress hydrique en 2017 et la qualité des tanins est plus aboutie. Les rouges associent donc la maturité à la fraîcheur, surtout à Cornas et en Côte Rôtie où les tanins sont déjà bien intégrés.

Les blancs, eux, présentent un tout autre visage. Moins réussis que les 2016 ou les 2014, on les comparera plus



**OLIVIER POUSSIER ET ROBERTO PETRONIO**  
Nos deux dégustateurs reconnaissent la qualité des appellations dans un millésime aux multiples visages.

aisément aux 2015. Même si les grands terroirs qui parviennent à faire ressortir de beaux amers possèdent une énergie supplémentaire par rapport aux blancs 2015.

Au sud, on trouvera de beaux vins, pas trop marqués par l'alcool et qui offrent une belle fraîcheur. Car si tout le monde redoutait une trop forte montée des degrés, les nuits fraîches ont sauvé les équilibres, mais pas les rendements, au plus bas. Nous avons ainsi adoré l'équilibre à la fois gourmand et frais du tavel rosé du domaine de l'Anglore.

Côté rouges, en raison des peaux épaisses des raisins, il ne fallait pas trop forcer sur les extractions pour obtenir des vins fins, comme ceux du domaine Gradassi, à Châteauneuf-du-Pape. Pour les blancs, la tendance est aux vins vifs, vendangés souvent trop tôt, mais nous leur préférons ceux vendangés à parfaite maturité embaumant le Sud, tel le vacqueyras à dominante de clairette du domaine de Montvac. ● O. P. et R. P.

### TABLEAU DE BORD DU MILLÉSIME 2017

#### La qualité du millésime



#### Le potentiel de garde



#### Le rappel des conditions météo

La vallée du Rhône a subi un déficit hydrique important qui a abaissé les rendements ; cela a entraîné une production de raisins avec peu de jus. Dans la partie méridionale, les premiers coups de sécateur ont été donnés dès la mi-août et le 21 août pour les rouges.

#### Les terroirs à suivre de près cette année

Au nord, le grand terroir de l'année est sans conteste Saint-Péray pour la fraîcheur de ses blancs. Au sud, misez sur Cairanne, Gigondas, Vacqueyras et Châteauneuf-du-Pape.

#### Les conseils d'achat

En rouge, optez pour les vins de Cornas, Hermitage, Côte Rôtie, Saint-Joseph, Cairanne, Rasteau et Châteauneuf-du-Pape. En blanc, procurez-vous des saint-péray, certaines cuvées en Hermitage et à Châteauneuf-du-Pape.

🍷 vin rouge 🍷 vin blanc 🍷 vin liquoreux



Surplombée par la silhouette médiévale du château de Crussol, l'appellation Saint-Péray a produit d'excellents blancs.

© Grifol

• SPÉCIAL MILLÉSIME 2017 •

RHÔNE NORD

# Les incontournables du Rhône nord

**CONDRIEU**

(37 vins dégustés)

**A**ssez larges, assis sur des degrés importants, les blancs de **Condrieu** manquent de fraîcheur et de dynamisme. Nous sommes bien loin des 2014 et des 2016. **O. P.**

**17**

**CLUSEL-ROCH**

Verchery. Bergamote et thé Douchka, avec une pointe de glycine au nez. Le style est bon avec une certaine générosité et amplitude. Plus de 30 €

**17**

**DOMAINE FRANÇOIS VILLARD**

Deponcins. Le jus est épicé, le viognier s'efface devant le minéral (basmati, jasmin). Bouche puissante, mais équilibrée. Plus de 30 €

**16,5**

**DOMAINE RÉMI ET ROBERT NIÉRO**

Chéry. Le nez est engoncé, mais les arômes sont précis. Le cépage ne fait pas dans l'exubérance. Les notes de fleurs blanches et d'épices donnent de la profondeur. La bouche déploie une jolie allonge. Plus de 30 €

**16,5**

**JULIEN PILON**

Vernon. Nez de bergamote et d'abricot. Le boisé est assez marqué, avec un côté grillé. Bouche ample: c'est la marque du millésime. La finale laisse apparaître de jolis amers qui recentrent le vin. Plus de 30 €

**16**

**DOMAINE BONNEFOND**

Côte Chatillon. Style fruité avec une certaine retenue. La matière n'est pas trop lourde et le profil posé. Le vin impose la puissance du millésime, mais cela reste cohérent. Plus de 30 €

**16**

**DOMAINE CHAMBEYRON**

Vernon. L'abricot et les épices confèrent au nez un caractère oriental. Le vin est tenu par le gaz carbonique, mais il reste aérien et frais. 20-30 €

**16**

**DOMAINE FRANÇOIS VILLARD**

Le Grand Vallon. Nez sans excès de maturité, avec une pointe de bergamote. Un blanc d'une belle étoffe. Le gaz carbonique est là, mais le jus est savoureux. Plus de 30 €

**16**

**DOMAINE PIERRE-JEAN VILLA**

Jardin Suspendu. Nez primaire sur des arômes d'abricot et d'épices, avec

une pointe de thé earl grey. Un jus assez digeste avec une matière fine et équilibrée pour le millésime. 43 €

**15,5**

**DOMAINE MOUTON**

Côte Chatillon. Nez légèrement boisé. La bouche apparaît large et épicée, elle ne tombe pas dans le côté mou du millésime. Plus de 30 €

**15**

**DELAS FRÈRES**

Clos Boucher. Nez d'abricot, de fruits

exotiques. La bouche, large et ample, exprime une certaine bonhomie. Un vin riche, mais cohérent. Plus de 30 €

**15**

**VIGNOBLE DE BOISSEYT**

Les Corbonnes. Nez très mûr, sur la pêche jaune et les fruits exotiques. La bouche est large et ronde, sans excès d'opulence. Un style assez flatteur, fidèle au millésime. 37 €

**CORNAS**

(25 vins dégustés)

**R**ares sont les dégustations en primeur où les vins en cours d'élevage possèdent une texture aussi rassemblée dès leur prime jeunesse. **O. P.**

**18**

**DOMAINE DU TUNNEL**

Vin Noir. Le fruit est juste avec une belle énergie. Un vin jeune, mais déjà noble. Sa belle texture savoureuse épouse le graphite. Plus de 30 €

**18**

**DOMAINE FRANÇOIS VILLARD**

Jouvet. Nez épicé, sur la violette. Un cornas compact, mais sans dureté, avec une pointe de carbonique. Jolie tenue en bouche grâce à une belle acidité. Plus de 30 €

**17**

**DOMAINE COURBIS**

Sabarotte. Savoureux, velouté, aimable. L'élevage pointe son nez, mais il respecte bien le fruit et la fraîcheur. Plus de 30 €

**17**

**DOMAINE GUY FARGE**

Reynard. Le style est très floral, sans excès de bois. La bouche se montre assez pleine avec une trame veloutée. Élégant. 50 €

**16,5**

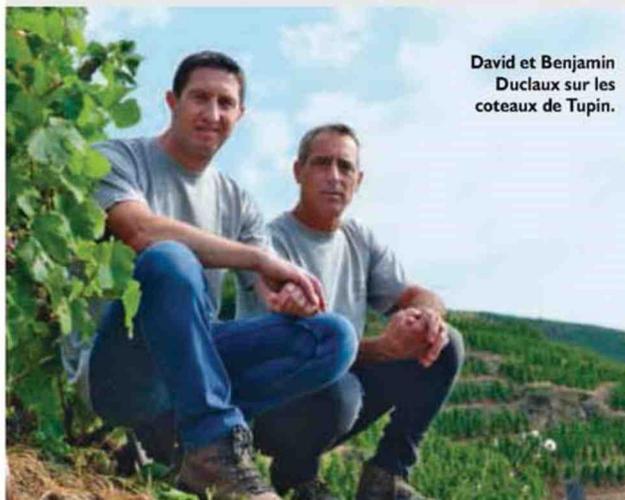
**CAVE YVES CUILLERON**

Les Côtes. Au nez, le fruit est encore engoncé. La matière est étoffée avec un cœur de bouche plein. L'ensemble montre un joli potentiel de garde. Plus de 30 €

DOMAINE DUCLAUX

LE COUP DE CŒUR

Ils conjuguent avec brio concentration et finesse



David et Benjamin Duclaux sur les coteaux de Tupin.

**L**e domaine Duclaux, c'est de la concentration tout en finesse, une valeur sûre au sein de l'appellation Côte Rôtie.

Certes, le terroir de Tupin séduit en bouche, dès les premières années, mais les vins conservent une belle aptitude au vieillissement quand le millésime possède un joli potentiel.

David Duclaux s'exprime avec beaucoup de modestie en s'estimant chanceux sur ce millésime 2017, par rapport aux appellations plus au sud. Les petites pluies éparpillées sont tombées au bon moment et ont évité le stress hydrique sur la vigne.

Une année favorable à la belle maturité des tanins. **O. P.**

D.R.



• SPÉCIAL MILLÉSIME 2017 •

RHÔNE NORD

16,5

**DOMAINE MUCYN**

Aquilon. Belle maturité sur des notes de fruits noirs et de violette. La bouche possède une belle matière avec une trame très lisible. 20-30 €

16

**DOMAINE GUY FARGE**

Harmonie. Nez classique de violette, de poivre et de pivoine. Un profil harmonieux pour ce cornas séduisant. 20-30 €

16

**DOMAINE DU TUNNEL**

Arômes mûrs au nez, avec une pointe de violette, une touche de graphite. Le style est encore assez comprimé, mais la qualité du jus est bonne. 20-30 €

16

**FERRATON**

**PÈRE ET FILS**

Les Eygats. Le fruit est bien mûr, mais l'ensemble n'est pas très avenant. Belle matière droite. La bouche se montre vive avec un fruit lisible. Un vin en devenir. Plus de 30 €

16

**DOMAINE**  
**LES BRUYÈRES**

Rebelle. Nez ouvert sur une belle maturité. Ample et serré, ce cornas dévoile une trame de qualité, équilibrée et sapide. Plus de 30 €

16

**ALAIN VOGÉ**

Les Vieilles Vignes. Le nez est coincé entre le fruit et le boisé. La matière et

le fond sont corrects, mais le vin est en pleine prise de bois. Plus de 30 €

**CÔTE RÔTIE**

(46 vins dégustés)

Le niveau est très bon, les terroirs ressortent bien. Même les vins les plus puissants et les mieux définis pour la garde possèdent de jolis tanins fins. Ils présentent une belle maturité aromatique et des tanins aboutis, contrairement aux 2015. O. P.

18,5

**DOMAINE BONNEFOND**

Les Rochains. Nez mûr et frais. L'ensemble est plein. Le fruit est scintillant et participe à une sensation de volupté. Plus de 30 €

18,5

**DOMAINE DUCLAUX**

Maison Rouge. Nez très graphite et épicé. Nous sommes séduits par le caractère pur du fruit. Le style est ample avec un toucher de bouche pulpeux et velouté. Plus de 30 €

18,5

**DOMAINE**  
**FRANÇOIS ET FILS**

Rozier. Le fruit est juteux et avenant. Bon compromis entre la maturité et la fraîcheur. Il faut garder cette empreinte ciselée. Plus de 30 €

18,5

**DOMAINE**  
**FRANÇOIS VILLARD**

La Brocarde. Nez de violette et de

Cinq perles du Rhône septentrional



● **Domaine Guy Farge, cornas Reynard** : un style floral et velouté ● **Yann Chave, hermitage** : un vin cossu, plein et harmonieux ● **Domaine François et Fils, côte-rôtie Rozier** : frais et avenant ● **Domaine François Villard, crozes-hermitage Certitude** : pour sa pureté et son caractère épicé ● **Domaine du Tunnel, saint-péray Cuvée Prestige** : épuré et minéral, il séduit par son éclat.

poivre exotique. Un boisé nuancé pour un ensemble séduisant. Son ossature est à la fois pleine et tendue par la vendange entière. Plus de 30 €

18

**DOMAINE CHAMBEYRON**

Lancement. Petite austérité au nez avec des notes de réglisse et de zan. Pour le moment, l'ensemble se montre compact, mais avec une jolie sève et une formidable allonge. Plus de 30 €

18

**DOMAINE**  
**CLUSEL-ROCH**

Les Grandes Places. Il exhale le côté floral de la vendange entière. La bouche possède une belle énergie, même si le vin n'est pas complètement en place. Le cœur de bouche est encore un peu carré. Plus de 30 €

17,5

**DOMAINE MARYLINE**  
**ET CHRISTOPHE BILLON**

Côte Rozier. Nez de graphite et de fusain. Sa définition est minérale, avec une trame charnue, mais homogène. Belle qualité de tanins. Plus de 30 €

17,5

**CAVE YVES CUILLERON**

Bonnivières. Le côté lardé du bois ressort. Le jus et la dimension de bouche sont bons. Un rouge savoureux. Plus de 30 €

17,5

**DOMAINE DUCLAUX**

La Germiné. Grand raffinement du fruit avec ses notes de pivoine et rose. La bouche livre une définition vraiment harmonieuse, un style charmeur, tout en finesse. Un vin peu extrait. Plus de 30 €

17,5

**DOMAINE**  
**CHRISTOPHE PICHON**

Promesse. Fruit scintillant, floral et épicé. Une matière ample avec une bouche ronde et généreuse. Une jolie consistance. Ce vin montre un potentiel et de la finesse. Plus de 30 €

17

**DOMAINE GARON**

Les Rochins. Fruit discret au premier abord. La bouche est bien enveloppée tout en gardant une bonne tension. Un vin au fruit assez mat. 70 €

17

**DOMAINE**  
**FRANÇOIS ET FILS**

Belle fraîcheur épicée pour ce rouge distingué, à la trame longiligne et aux tanins veloutés. 20-30 €

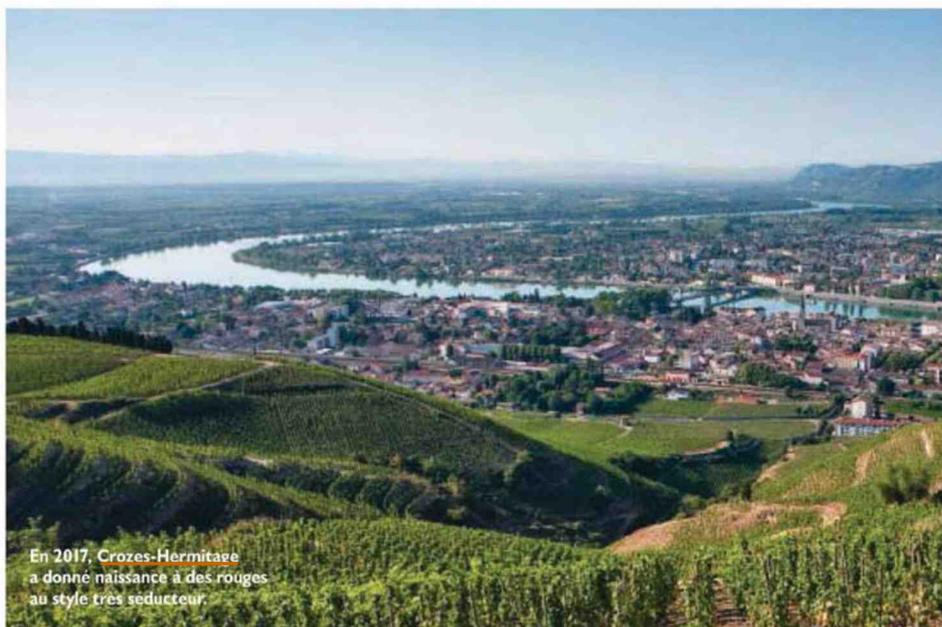
17

**MAISON DENUZIÈRE**

Son style est plaisant. Le boisé souligne le fruit. Une bouche de belle envergure avec des tanins bien gérés. L'ensemble est sérieux. Plus de 30 €

Pourquoi certains vins ne figurent pas dans notre sélection

Les vins du Rhône nord retenus ici ont été dégustés à l'aveugle à la maison des vins de Tain-l'Hermitage. La séance était organisée par Inter Rhône. D'autres vins ont été goûtés chez les vigneron (domaines Jean-Louis Chave, Auguste Clape, Lionnet, Bernard Faurie, Marc Sorrel, Christophe Curtat et la maison Chapoutier). Ces visites sont indispensables. Les assemblages fins n'étant pas encore effectués, elles sont en effet l'occasion de prendre le pouls du millésime et d'entrevoir les spécificités des parcelles. Mais ces vins n'étant pas dégustés à l'aveugle, ils ne pouvaient figurer dans notre sélection. O. P.



En 2017, Crozes-Hermitage a donné naissance à des rouges au style très séducteur.

## CÔTE RÔTIE (suite)

**16,5**

### DELAS FRÈRES

La Landonne. Son fruité est aimable, le boisé posé. Une bonne souplesse et un style bien rassemblé. Plus de 30 €

**16,5**

### DOMAINE DE BONSERINE

La Sarrasine. Le fruit est bien mûr, souligné par des notes épicées et de bois de santal. La finale est conforme à la fraîcheur et aux notes de graphite apportées par le sol. Plus de 30 €

**16,5**

### DOMAINE RÉMI ET ROBERT NIÉRO

Éminence. Un jus tout en élégance, avec un toucher fin et digeste. C'est une jolie expression du millésime, peu extraite et florale. Plus de 30 €

**16**

### DOMAINE CHAMBEYRON

L'Angeline. Nez mat. La bouche, plus visible, livre une trame veloutée. Un style harmonieux. Plus de 30 €

**16**

### DOMAINE BENOÎT ROSEAU

Coteaux de Tupin. Nez floral et

fruité. Un jus aimable au fruité charmeur. Un style élégant et velouté. Plus de 30 €

**16**

### VIGNOBLE DE BOISSEYT

Côte Blonde. Belle maturité, avec un fruit souligné par un boisé marqué pour le moment. Bouche ample et veloutée, plaisante. Plus de 30 €

## CROZES-HERMITAGE

(98 vins dégustés)

**L**a plus grande appellation du Rhône nord est aussi la plus hétérogène en termes de styles et de terroirs. En blanc, les vins qui font ressortir de beaux amers se montrent les plus fins.

En rouge, c'est un joli millésime. Certaines cuvées vinifiées dans un style séducteur – les "crozes de printemps" – jouent la carte du plaisir immédiat. Les cuvées plus denses, dotées d'un joli potentiel, seront à déguster dans quelques années. **O. P.**

## Les vins rouges

**17**

### DOMAINE COMBIER

Fruit scintillant au nez. Trame dense et riche, ample et soyeuse. 20-30 €

**17**

### DOMAINE DU COLOMBIER

Cuvée Gaby. Violette et fruits noirs au nez. Précis, un peu réduit, ce crozes de garde reste encore ferme en finale. 20-30 €

**17**

### DOMAINE FRANÇOIS VILLARD

Malfondière. Le boisé est poudré. Plein, bâti sur une matière civilisée, le vin garde sa fraîcheur septentrionale. 31,20 €

**16,5**

### YANN CHAVE

Le Rouvre. Définition un peu réduite du fruit, mais l'empreinte graphite donne de la profondeur à ce vin cossu, défini par un jus bien géré. 20-30 €

**16,5**

### DOMAINE LES BRUYÈRES

Les Croix. Nez au fruité bien mûr et épicé. Le jus semble de bonne envergure, tout en gardant une trame séveuse. 20-30 €

**16,5**

### FERRATON PÈRE ET FILS

Le Grand Courtil. L'élevage souligne le fruit, puis la fraîcheur et le côté graphite prennent le dessus. La sève

des tanins apporte du relief. Il a besoin de se fondre encore. 20-30 €

**16**

### CAVE YVES CUILLERON

Chassis. La trame bien mûre est soulignée par un boisé noble. La bouche se montre pleine. 20-30 €

**16**

### DOMAINE COMBIER

Cuvée Laurent. Arômes classiques de violette, d'épices et de speck fumé. Bouche ample et veloutée, avec des tanins intégrés. 10-15 €

**16**

### DOMAINE LES 4 VENTS

Les Pichounettes. Le fruit est juste et l'empreinte minérale ramène de la fraîcheur. Bouche d'un bon volume, à la sensation pulpeuse, avec une trame enrobée. 15,80 €

**16**

### DOMAINE MELODY

Étoile Noire. Nez de fruits noirs et d'épices. La bouche impose une certaine fermeté et une tension tannique, tout en restant bien constituée. Un vin dense, pour la garde. 20-30 €

**16**

### DOMAINE LES BRUYÈRES

Georges Reynaud. Arômes lardés, d'âtre et de violette. Ensemble rond, souple, assez typé et issu d'un terroir d'alluvions. 15-20 €

**16**

### DOMAINE ROUSSET

Les Picaudières. Ici, on épouse le granit. Fraîche, poivrée, la bouche livre une matière assez dense, longiligne. Le fruit reste savoureux. 15-20 €

**16**

### DOMAINE FRANÇOIS VILLARD

Certitude. Pureté du fruit, épices... le nez est bien fait. Le poivre souligne un ensemble séduisant, avec de la mâche et de la fraîcheur. 15-20 €

**15,5**

### CAVE DE TAIN

Les Hauts du Fief. Un boisé luxueux souligne une maturité sérieuse. Belle mâche en bouche. Bien équilibré, le vin demande à se fondre. 21 €

**CROZES-HERMITAGE** (suite)

**15,5**

**NATACHA CHAVE**

Cuvée Unique. Le fruit est retenu, mais la maturité est bonne. Le jus manque encore de charme. 15-20 €

**15,5**

**EMMANUEL DARNAUD**

Les Trois Chênes. Ce crozes friand respire la violette. La matière est bien gérée. Sa sève et son allonge en font un vin étiré. Le caractère septentrional est bien respecté. 15-20 €

**15,5**

**DELAS FRÈRES**

Domaine des Grands Chemins. Le fruit n'est pas très exubérant. Belle empreinte graphite et minérale. Le jus est serré avec une trame retenue. La matière est un peu carrée. 20-30 €

**15,5**

**FAYOLLE FILS ET FILLE**

Clos Les Cornirets. Belle expression d'un fruit jovial, épicé. La bouche possède une jolie densité, une trame sérieuse, tout en restant aimable. Style élégant. 15-20 €

**15,5**

**DOMAINE LES ALEXANDRINS**

Nez primaire de violette et de poivre. La bouche assez savoureuse offre une belle mâche et de l'étoffe. Le bois ramène de la fermeté en finale. 20 €

**15,5**

**DOMAINE PIERRE-JEAN VILLA**

Accroche-cœur. Un style bien mûr, au fruit gourmand. La trame est assez souple, la matière peu extraite. Un style rond, au fruit très expressif. 20 €

**15,5**

**GAYLORD MACHON**

L'Hony. Belle définition de la syrah nord, avec un fruit coïncé entre la violette et les épices. Bouche fraîche, style poudré, peu extrait. 15-20 €

**15,5**

**MAISON DENUZIÈRE**

Un crozes savoureux, d'une certaine rondeur. Une belle texture de tanins recadre la fin de bouche. Un classement de l'appellation. 10-15 €

DOMAINE DU TUNNEL

**LE VIGNERON EN VUE**

## Il signe un grand 2017 à Saint-Péray

**F**ameux producteur de Cornas, **Stéphane Robert** a aussi su gérer le millésime 2017 de manière parfaite à Saint-Péray, tout comme le 2015, qui nous avait déjà séduits. Mais 2017 lui sera supérieur. La roussanne offre une largeur contrebalancée par l'acidité. La Cuvée Prestige apparaît conforme dans la texture et l'équilibre à ce que nous attendions. « Nous sommes passés à côté d'un grand millésime si nous avions pu avoir une petite pluie, qui aurait donné plus de jus », précise Stéphane. Soit une perte de 25 % en volume à cause de la chaleur. Mais, comme il le dit si bien, « 75 % de très bon, c'est déjà ça ». **O. P.**



Stéphane Robert fait partie des très bons vigneron de l'appellation Saint-Péray.

**15**

**CAVE YVES CUILLERON**

Laya. Notes d'épices et de poivre. Style frais et agréable. L'ensemble reste sapide malgré un boisé séducteur. 10-15 €

**15**

**CAVE DE TAIN**

Grand Classique. Un bois un peu trop présent, mais la maturité du raisin est là. Belle densité en bouche, avec une trame sérieuse et dense. 10-15 €

**15**

**YANN CHAVE**

Un vin élégant et plaisant, à la définition aromatique fruitée et juteuse. L'ensemble est rond et facile, la trame peu extraite et avenante. 15-20 €

**15**

**MARLÈNE ET NICOLAS CHEVALIER - LA RÉGENCE**

Les Voleyses. Le fruit est précis, le style plaisant et velouté. Grande finesse des tanins. 10-15 €

**15**

**DOMAINE DES HAUTS-CHÂSSIS**

Esquisse. Sa fraîcheur fruitée séduit (violette, poivre). Le jus est bien défini, avec une trame facile et gourmande. Un vin plutôt de soif. 10-15 €

**15**

**DOMAINE MELODY**

Cuvée Friandise. Violette et épices au nez. Le jus est harmonieux, la bouche apparaît sapide, fine et charnue. Un "crozes de printemps". 10-15 €

### Les vins blancs

**16**

**CAVE YVES CUILLERON**

Les Rousses. Le fruit est expressif, sur l'abricot. Le nez se montre enrobé par un boisé un peu flatteur. Le jus possède une belle constitution et cultive l'harmonie entre la puissance et la fraîcheur. 10-15 €

**16**

**CAVE DE TAIN**

Les Hauts d'Éole. Nez de fruits jaunes, au boisé un peu marqué. La bouche, ample, offre une belle matière et une jolie tension. 10-15 €

**16**

**DOMAINE OLIVIER DUMAINE**

Opora. Belle adéquation entre la maturité et la fraîcheur. Le jus apparaît cristallin avec une belle vibration. Le style est posé. C'est une belle définition d'un terroir calcaire. 10-15 €

**16**

**DOMAINE LES BRUYÈRES**

Lou. Le nez est bien mûr. La roussanne est maîtrisée. Le boisé enrobe un peu, mais l'ensemble aromatique garde de la fraîcheur. La bouche apparaît ample et minérale. 20-30 €

**16**

**DOMAINE FRANÇOIS VILLARD**

Cour de Récré. La palette est bien mûre, la marsanne domine et le style est plus sur la tension que sur la richesse. Le jus est moins en place, mais l'ensemble reste équilibré et digeste. 15-20 €

**15,5**

**DOMAINE MUCYN**

Les Charmeuses. Ce vin exhale les notes de grillé de la réduction, mais le boisé est posé sur des arômes de bonne maturité. Le jus possède la largeur du millésime avec une certaine tension finale. 10-15 €

**15,5**

**FERRATON PÈRE ET FILS**

Le Grand Courtil. Belle maturité avec le style exotique de la roussanne. Notes d'abricot voire de mangue. En bouche, la lecture est différente. Le vin est enrobé, sans envergure. 20-30 €

15

**DOMAINE DES HAUTS-CHÂSSIS**

L'Essentiel. Franck Faugier a réalisé un joli blanc. Bon compromis dans les arômes entre la roussanne (la pêche et le brugnon) et la marsanne (les fleurs blanches). La bouche, même fraîche, épouse bien le millésime. 10-15 €

15

**VIGNOLE DE BOISSEY**

Le nez de ce crozes-hermitage blanc se montre plutôt avenant, avec ses notes fruitées, à la belle maturité. La bouche épouse l'année grâce à son gras, mais aussi par son amplitude en cœur de bouche. L'ensemble apparaît sérieux et ne manque pas de fraîcheur. 20-30 €

**HERMITAGE**

(19 vins dégustés)

L'appellation respire! Les rendements ont été plus généreux qu'en 2016 (33,78 hl en moyenne). Les blancs expriment la puissance du millésime. Avec une faible acidité, le terroir fait donc la différence. Certains hermitages affichent une fermeté amenée par de beaux amers en finale. O. P.

**Les vins rouges**

18

**YANN CHAVE**

Un hermitage cossu, à la trame enrobée et au boisé en relief. Bouche dense, de qualité. Ensemble plein et harmonieux. Plus de 30 €

18

**DELAS FRÈRES**

Les Bessards. Belle maturité sans basculer vers le côté compoté. Au nez, le fruit est plaisant, entre poivre et violette. La bouche se montre séveuse avec un grain de tanin qui amène de l'allonge. Plus de 30 €

17,5

**FERRATON PÈRE ET FILS**

Le Méal. Nez un peu engoncé, l'air lui fait du bien. Le jus est bien typé, longiligne, avec un bon grain de tanin. Le tout sans trop de bois. Plus de 30 €

17

**JEAN-CLAUDE ET NICOLAS FAYOLLE**

Les Dionnières. Belle patine avec des notes de violette et de poivre Sichuan. D'une définition agréable, le jus apparaît sincère. Un hermitage dans un style plus élégant qu'extrait. 20-30 €

17

**FERRATON PÈRE ET FILS**

Dionnières. Un rouge scintillant avec une belle fraîcheur. La matière est bonne avec de l'ampleur et du fond. Un hermitage pulpeux. Plus de 30 €

16,5

**DOMAINE DU COLOMBIER**

La maturité est bonne, le boisé luxueux tout en respectant la palette aromatique. La bouche est sérieuse avec une jolie allonge. Plus de 30 €

16,5

**FAYOLLE FILS ET FILLE**

Les Dionnières. Au nez, le fruit apparaît savoureux. La texture est veloutée, fine et élégante, pleine de charme. Nous aimons son côté caressant. 30-40 €

**Les vins blancs**

17

**FERRATON PÈRE ET FILS**

Reverdy. Petite réduction au nez. Derrière s'exprime une jolie maturité. La bouche sapide et savoureuse affiche une belle énergie pour le millésime. Plus de 30 €

17

**JULIEN PILON**

Prisme. Le style est encore poudré par le bois. La bouche riche et vineuse dévoile un style puissant et ferme. La rectitude du terroir donne du relief à la finale. Plus de 30 €

16

**DELAS FRÈRES**

Domaine des Tourettes. Les fruits jaunes sont soulignés par un boisé nuancé. En bouche, le vin est bien étoffé, avec une trame longiligne. Plus de 30 €

16

**DOMAINE ET MAISON LES ALEXANDRINS NICOLAS JABOULET**

Nez plus typé marsanne avec ces notes d'acacia. Un blanc assez cristallin, ample, sans être trop grassé par le bois. 38 €

**SAINT-JOSEPH**

(85 vins dégustés)

Le niveau des blancs est hétérogène, certains d'entre eux affichent un manque de fraîcheur évident. Les meilleurs sont issus des beaux terroirs. Leur rectitude minérale pallie le manque d'acidité. Ils seront à boire avant les 2016. Les rouges sont bien plus séduisants, les cuvées de fruit plaisantes. Les vins plus denses se montrent fruités et concentrés, leurs tanins sont bien fondus. Les grandes cuvées sont à mettre de côté. O. P.

**Les vins rouges**

18

**CAVE YVES CUILLERON**

Cavano. Superbe nez sur le graphite. Cette sensation de fraîcheur donne de la profondeur à ce vin longiligne et doté d'une belle énergie. 15-20 €

18

**DOMAINE GONON**

Nez méridional, sur la tapenade et les épices. La trame est ample et veloutée, les tanins sont enrobés. L'ensemble séduit par son côté caressant. N. C.

18

**DOMAINE DU TUNNEL**

Le fruit est mûr et s'exprime avec

DOMAINE JOLIVET, À SAINT-JEAN-DE-MUZOLS

**LA DÉCOUVERTE**

Sa Clef de Sol est un chef-d'œuvre



Bastien Jolivet a réalisé ses premières vendanges en 2014.

**B**astien Jolivet est revenu au domaine familial en 2014, après avoir travaillé chez Stéphane Montez et aussi en Nouvelle-Zélande et en Afrique du Sud. Avec son père Alain, il arrête la coopération à la Cave de Tain et vinifient ses raisins, cultivés sur 8 ha à Saint-Joseph. La Clef de Sol blanc (95 % de marsanne) est vinifiée en levures indigènes, dans des barriques de trois à cinq vins, avec 10 % de fûts neufs. Le rouge, L'Instinct, est issu de neuf parcelles, toutes vinifiées à part. Les jeunes vignes sont égrappées, contrairement aux plus anciennes. L'élevage se fait en barriques et demi-muids avec un infime pourcentage de bois neuf. C'est délicieux. O. P.

**SAINT-JOSEPH** (suite)

justesse. Le boisé souligne ce jus sérieux et précis, concentré et tout en finesse. 20-30 €

**18**  
**FERRATON PÈRE ET FILS**

Lieu-dit Saint-Joseph. Délicat nez de graphite et de violette. Superbe jus avec de la tension et de la fraîcheur. Sa rectitude séduit, tout comme sa belle sève de tanin. Plus de 30 €

**17**  
**DOMAINE PIERRE-JEAN VILLA**

Tildé. Boisé plus lacté au départ, mais la maturité du fruit est bonne et l'élevage n'est pas gênant. Le jus est bien plein avec une trame plus large dans le cœur de bouche. Un bon grain de tanin lui donne du relief et de l'allonge. Plus de 30 €

**17**  
**DOMAINE FRANÇOIS VILLARD**

Reffet. Le style est très septentrional, le jus, sérieux, reste tendu. On perçoit la vendange entière qui serre le jus sans le rendre austère. Plus de 30 €

**17**  
**ÉRIC ET JOËL DURAND**  
Lautaret. Le nez est mûr et frais. La bouche dévoile une trame ample. La finale sur le graphite se montre serrée. Une belle expression du terroir de Saint-Joseph. 15-20 €

**17**  
**VIGNOBLE DE BOISSEY**  
Les Rivoires. Le nez finement boisé laisse échapper une pointe de graphite. La bouche est tendue et compacte, mais sans dureté de matière. Ce vin possède une jolie allonge. 20-30 €

**16,5**  
**DOMAINE PIERRE ET JÉRÔME COURSODON**  
Le Paradis Saint-Pierre. Le fruit régressé s'impose au nez. La prise de bois n'altère pas la belle maturité du raisin. La bouche est savoureuse, un joli grain de tanin tapisse le palais sans excès. Plus de 30 €

**16,5**  
**DOMAINE DES PIERRES SÈCHES**  
Violette et épices au nez. La palette aromatique reste fraîche et gourmande. Le jus est étoffé par une belle sève de tanins. L'ensemble est bien patiné par un boisé subtil. 20-30 €

**16,5**  
**VIGNOBLE DE BOISSEY IZERAS**  
Les arômes de violette et d'épices sont caractéristiques d'une syrah issue d'un climat septentrional. Velouté et soyeux, ce vin possède une belle énergie. Plus de 30 €

**16**  
**CAVE YVES CULLERON**  
Les Serines. Le boisé domine encore un peu un nez bien défini et sincère. Une sensation plus solaire envahit la bouche, mais l'ensemble est sérieux avec une trame ample et riche et des tanins bien enrobés. 20-30 €

**16**  
**CAVE DE TAIN**  
Esprit de Granit. Un vin aux notes fruitées expressives et gourmandes. La bouche se montre ronde en attaque. Elle livre un fruit clinquant et savoureux. 20-30 €

**16**  
**DOMAINE JOLIVET**  
L'Instinct. Un rouge au profil fruité et épicé. La bouche est plus rigide, mais sans être austère. Les tanins sont aboutis. 20-30 €

**16**  
**DOMAINE CHRISTOPHE PICHON**  
Rose et pivoine au nez. Son profil est plus bourguignon que rhodanien. Le boisé n'est pas encore bien intégré. Un rouge bien fait, avec un volume sérieux, mais sans aucune dureté de style. 15-20 €

**16**  
**DOMAINE PIERRE-JEAN VILLA**  
Préface. Le fruit est peu expressif en raison d'une légère réduction. Le jus est séduisant, les tanins bien intégrés. 20-30 €

**16**  
**DOMAINE FRANÇOIS VILLARD**  
Mairlant. Beaux arômes de réglisse et

FERRATON PÈRE ET FILS, À TAIN-L'HERMITAGE  
**LE NÉGOCE EN VUE**

Ils imposent sept cuvées à l'aveugle dans notre palmarès



L'équipe de Ferraton Père et Fils (dont le directeur Damien Brisset, à gauche) pose devant le cheval tractoriste Vega.

ici, sept cuvées parcelles sont ressorties à l'aveugle, au profil et au style loin de tout stéréotype. Pour le directeur technique et œnologue **Damien Brisset**, la dégustation des raisins était primordiale pour optimiser la vendange de tel ou tel terroir. La maturité des peaux était un peu en décalage avec le gain du degré potentiel. La décision de la date des vendanges était donc fondamentale. Damien s'est beaucoup inspiré du millésime 2015 pour réussir ses cuvées. Pour lui, la maturité des tanins sur 2017 est plus aboutie, donnant par exemple des vins rouges qui associent concentration, fraîcheur et finesse. **O. P.**

de fruits noirs. La bouche se montre dense et ferme tout en conservant un fruité juteux. L'élevage peaufinera les tanins. 20-30 €

**16**  
**DOMAINE PIERRE ET JÉRÔME COURSODON**  
L'Olive. Nez assez flatteur, d'une belle définition poivrée. Sa trame équilibrée et séduisante laisse deviner un style plus en finesse qu'en puissance. Plus de 30 €

**16**  
**DELAS FRÈRES**  
Sainte-Épine. Boisé luxueux. Doté d'une bonne charpente, l'ensemble se montre noble et le fond sérieux. Bémol: le style du bois sucre le vin, il lui faudra du temps pour s'intégrer totalement. Plus de 30 €

**15,5**  
**DOMAINE DES HAUTS-CHÂSSIS**  
Le nez exhale des notes de poivre et d'épices. La maturité est correcte, avec des notes florales et poudrées. Un saint-joseph rouge au style infusé très fin. Le côté fraise au sucre est bien présent en bouche, le fruit bascule. 15-20 €

**Les vins blancs**

**17**  
**DOMAINE PIERRE ET JÉRÔME COURSODON**  
Le Paradis Saint-Pierre. Le nez est aujourd'hui impacté par le boisé, mais cela reste bien géré. La bouche déploie de beaux amers et une jolie fermeté minérale apportée par le granit. Plus de 30 €

17

**DOMAINE GONON**

Les Oliviers. Belle maturité entre les fruits jaunes et l'amande fraîche. Bouche ample et large en attaque, mais le milieu se resserre avec fermeté. Ensemble de belle facture. N. C.

16

**DOMAINE PIERRE ET JÉRÔME COURSODON**

Silice. Sa patine minérale lui confère de la pureté. Un vin ample, mais épuré. La marsanne joue son rôle et amène des beaux amers. 23 €

16

**CAVE YVES CULLERON**

La Digue. Le côté mûr de la roussanne domine. Le boisé est plus lacté en bouche. Riche, la trame n'accuse pourtant aucune mollesse. Une réussite du millésime. 20-30 €

16

**CAVE YVES CULLERON**

Le Lombard. Notes d'abricot, de fruits jaunes et d'épices. Une belle amplitude et une énergie minérale caractérisent ce blanc. 20-30 €

16

**DOMAINE JOLIVET**

Clef de Sol. Belle maturité du fruit. Ce jus sapide possède une belle étoffe, à la richesse bien contrebalancée par de superbes amers. 20-30 €

16

**DOMAINE PIERRE-JEAN VILLA**

Saut de L'Ange. Jolie bouche, assez dense et riche, très typée roussanne avec ces notes d'abricot. La trame se recentre sur une tension salutaire en finale. 36 €

16

**DOMAINE FRANÇOIS VILLARD**

Mairlant. Un blanc limpide. Sa richesse est bien recentrée par une belle minéralité. Une certaine droiture s'installe alors. 20-30 €

16

**DOMAINE GUY FARGE**

Vania. Fruit plaisant avec un boisé nuancé. Ce jus se montre de belle envergure avec une tension et une fraîcheur dignes des grands terroirs de la vallée du Rhône nord. 19,80 €

16

**SYLVAIN GAUTHIER**

Nez cristallin et belle énergie en bouche pour ce blanc sapide. Sa texture est assez fine pour le millésime et sa puissance bien gérée. 20 €

15

**DOMAINE COURBIS**

Limpide et cristallin. La maturité et la fraîcheur sont au rendez-vous. Le côté chaleureux du millésime est présent en attaque, mais le jus est étiré par une belle énergie finale. 10-15 €

**SAINT-PÉRAY**

(17 vins dégustés)

Il s'agit de l'une des plus belles réussites de 2017. Ce terroir froid convient parfaitement à ce type de millésime solaire et

précoce. Les vins en témoignent: ils affichent un très bel équilibre entre la maturité et la fraîcheur. O. P.

18

**DOMAINE DU TUNNEL**

Cuvée Prestige. Ce blanc au profil épuré et minéral est de bonne envergure, son milieu de bouche est tendu. Digeste et profond, il séduit par son éclat. 20-30 €

17

**DOMAINE FRANÇOIS VILLARD**

Version. Le style est mûr, mais pas débordant de richesse, le boisé bien géré. La bouche n'est pas marquée par le millésime. Le jus reste gras et tendu, comme doit l'être un saint-péray. 15-20 €

17

**DOMAINE DU TUNNEL**

Roussanne. Belle maturité avec des notes de fruits jaunes et d'épices. Le boisé est nuancé, le vin garde ce bel équilibre entre la maturité et la fraîcheur. On est séduit par son agréable tension. 15-20 €

16

**CAVE YVES CULLERON**

Biousse. Réduit sur ses lies, ce blanc livre une palette finement beurrée par le boisé. Le style est assez ample, mais pas dénué de fraîcheur. Bouche harmonieuse. 15-20 €

16

**DOMAINE JOHANN MICHEL**

Cuvée M. 100 % marsanne. Cette cuvée est vinifiée sous bois, mais ce dernier souligne le vin sans le graisser. Le jus est sapide et digeste, d'une belle fraîcheur. 20-30 €

16

**FAYOLLE FILS ET FILLE**

Montis. Le nez se montre plutôt épuré, avec une belle profondeur minérale. Le jus retranscrit bien cette délicate sensation cristalline. 15-20 €

16

**JULIEN PILON**

La Maison des Victor. La maturité est aboutie, une belle fraîcheur se dégage de ce blanc à la bouche plutôt aérienne. Assez fin et digeste, il est doté d'une belle acidité. Pas d'excès de gras avec, en finale, une jolie amertume minérale. 20-30 €

15

**DOMAINE GUY FARGE**

Le nez est bien mûr et semble dominé par le côté abricot de la roussanne. Complexe et épicée, la bouche exprime le côté solaire du millésime, mais l'ensemble reste cohérent. 17,30 €

15

**DOMAINE JOHANN MICHEL**

50 % roussanne, 50 % marsanne. Le nez semble coincé entre la maturité du raisin et le côté encaustique de la marsanne. On sent une légère prise de bois à ce stade. La bouche se montre ample, mais son toucher reste fin. 15-20 €

LE CHAUDRON

L'ÉTAPE DE L'ANNÉE

Amateurs de ris de veau et de bons canons, courez-y !



En saison, la terrasse est l'un des atouts du lieu.

Les amateurs de bonne chère et de belle carte des vins seront séduits par ce restaurant à l'esprit bistrot installé au cœur de Tournon. En saison, la terrasse ajoute au charme du lieu. La cuisine du marché élaborée par **Karine Masclat** met en avant les beaux légumes locaux et les ris de veau. Ces derniers se déclinent aussi bien en noix ou en escalope qu'en ravioles, et se marient à merveille avec les vins sélectionnés par **Marc Grillon**. Avec 350 références, dont plus de 250 pour la vallée du Rhône (Clape, Chave...), 70 en Bourgogne (Dauvissat, Leflaive...) ou encore dans la Loire et le Languedoc-Roussillon. Le choix est large et les prix abordables. À midi, déjeuner rapide (plat, salade et verre de vin) à 15,50 €, ou menus à partir de 25 €. O. P.

## Les plus beaux vins de Valence à Nîmes

### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

(230 vins dégustés)

**L**es 2017 sont de beaux vins charnus, puissants et élégants. Les vigneronniers privilégiant la maturité et la finesse ont produit de très belles cuvées. Les blancs se sont montrés particulièrement savoureux et fins : il ne faudra pas les manquer. **R. P.**

#### Les vins rouges

#### 19,5-20

##### CHÂTEAU RAYAS

Emmanuel Reynaud a assumé une prise de risque maximale en vendangeant courant novembre, afin d'attendre la pluie qui a apporté le juste équilibre. Pari réussi : le vin défiera les décennies. Et les précipitations, gonflant les raisins, permettent une production plus abondante. Une vraie bonne nouvelle. Plus de 100 €

#### 18,5

##### CLOS DU MONTOLIVET

Tradition. Pas de Cuvée du Papet présentée cette année, mais une Tradition d'anthologie qui, comme presque chaque année, s'impose en référent de l'appellation grâce à la beauté de ses parfums et à l'intensité de son fruit en bouche. Un vin à ne pas manquer. 25 €

#### 18-18,5

##### DOMAINE JÉRÔME GRADASSI

Une réussite magistrale pour ce domaine à la production confidentielle, mais de haute volée. Beauté des parfums, texture somptueuse. Un vin complet pour amoureux de châteauneuf-du-pape élégants et gracieux. Exemplaïre. 21 €

#### 18-18,5

##### DOMAINE DE VILLENEUVE

Les Vieilles Vignes. Une grande finesse aromatique où la fleur et le fruit sonnent à l'unisson. Un toucher de bouche soyeux, avec un fruit d'une grande pureté et une finesse de grain magnifique. Env. 42 €

#### 18-18,5

##### LE VIEUX DONJON

Tradition. La maturité du raisin sert l'équilibre de cette cuvée ample, dotée de tanins enrobés. Un vin racé et d'un grand raffinement. Env. 35 €

#### 17,5-18,5

##### DOMAINE LES CAILLOUX

Cuvée Centenaire. Une grande réussite pour ce domaine avec cette Cuvée Centenaire dotée d'un parfum élégant. Fluide, tout en suavité avec un joli toucher de bouche et une texture raffinée. La cuvée Tradition (16-17/20) se montre presque sucrée avec des tanins fins et précis. **N. C.**

#### 17,5-18

##### DOMAINE L'OR DE LINE

Paule Courtil. Le nez embaume la cerise noire juteuse ; la bouche brille par son élégance et sa finesse. Malgré une belle densité et une structure affirmée, ce vin reste délicat. 39 €

#### 17,5-18

##### DOMAINE BOIS DE BOURSAN

Les Baud. 100 % grenache sur safre. Un fruit net, précis, pur, une structure solide, mais qui préserve l'élégance de ce vin fin et intense. Beaucoup d'élégance également dans la cuvée Félix (17/20, 40 €) qui offre

une certaine consistance, avec une masse tannique encore plus affirmée, mais sans dureté. 39 €

#### 17-18

##### DOMAINE DE LA JANASSE

Vieilles vignes. Une cuvée riche et juteuse qui offre de l'énergie en bouche. Tout en suavité, mais quelle épine dorsale ! 77 €

#### 17-17,5

##### VIGNOBLES MAYARD

La Crau de ma Mère. Joli parfum complexe. La matière en bouche présente de la mâche et de la puissance. Un vin plein de vitalité et de finesse, qui respecte pleinement son fruit. La cuvée Clos du Calvaire (16,5/20, 21 €) est construite sur une maturité qui évoque la gelée de fruits noirs. Un vin riche, consistant, avec de l'étoffe, plein en bouche, armé de tanins fins. 50 €

#### 17-17,5

##### DOMAINE LAURENT CHARVIN

Finement épice au nez. Un fruit tendre en bouche, et des tanins d'une réelle souplesse. 30 €

#### 17-17,5

##### LE CLOS DU CAILLOU

Les Safres. Une pointe de réduction précède une matière corpulente et profonde. La cuvée Réserve (16,5-17/20, 90 €) s'affirme avec un parfum qui évoque la mûre et les baies sauvages, et nous ravit par sa bouche juteuse, tout en allonge gourmande et très élégante. 30 €

#### 17-17,5

##### ISABEL FERRANDO

Colombis. Son parfum évoque un raisin ramassé à haute maturité. Sa bouche s'affirme par sa puissance et la richesse de son fruit. Ce vin robuste et volumineux ne fera que gagner en finesse après son long élevage. 61 €

#### 17-17,5

##### MAISON M. CHAPOUTIER

Barbe Rac. Il sent la datte et la figue avec une pointe d'acidité volatile. Du

DOMAINE LES CAILLOUX

LA VALEUR SÛRE

Fabrice est revenu donner un coup de main à son père !



André (à g.) et Fabrice Brunel ont élaboré des vins élégants et purs.

**F**ormé dans une grande école de commerce, **Fabrice Brunel** est venu prêter main-forte à son père, **André Brunel**, brillant producteur à Châteauneuf-du-Pape, en prenant en charge l'administration et le commerce au domaine. En cave, un jeune et brillant œnologue, Romain Pitaud, a apporté un supplément de précision et de raffinement dans les vins. Avec un travail tout en délicatesse, il a produit des 2017 qui nous ont littéralement séduits par leur élégance, leur qualité de texture et leur pureté. Des vins moins introvertis que par le passé, mais qui ne basculent jamais dans l'ostentatoire. **R. P.**

R. Perron

volume, une belle épine dorsale qui donne de la droiture à la richesse du fruit. Racée, la cuvée Croix de Bois (16-17/20, 85 €) se démarque par un parfum plus sauvage et un beau fruit très énergique. 120 €

**17**

**DOMAINE DU BANNERET**

Tradition. Si le nez est marqué par une pointe de réduction, le fruit en bouche s'impose par son charnu et sa sève. Un beau châteauneuf volumineux, juteux et harmonieux. 35 €

**16,5-17**

**DOMAINE DU BIENHEUREUX**

Tradition. Un nez très élégant avec un fruit expressif qui évoque une corbeille de fruits rouges. La bouche, très équilibrée, valorise la finesse. De beaux tanins et un grand respect du fruit forment son assise. Une superbe découverte à ne pas manquer. 21 €

**16,5-17**

**LA FERME DU MONT**

Vendange. Beau nez fin et gracieux qui précède une bouche plus fine que charnue, avec un fruit d'une grande pureté et un toucher tout en délicatesse. Très belle révélation. N. C.

**16,5-17**

**DOMAINE EDDIE FERRAUD**

Tradition. Le vin est encore plein de gaz, mais le fruit très pur semble prometteur car il possède du fond, de la densité et un bel équilibre. Une cuvée à suivre. 30 €

**16,5**

**DOMAINE BOSQUET DES PAPES**

Tradition. Un nez sur la réglisse et un fruit pur avec de la sève, une jolie harmonie entre densité, fruit et tanins. Un beau classique. 29 €

**16-16,5**

**DOMAINE GIULIANI**

Un nez généreux, mûr et engageant. Avec sa jolie trame fine, il se montre davantage délié que plein, et doté d'une délicatesse distinguée. 25 €

**16-16,5**

**DOMAINE BARROT-BRUS**

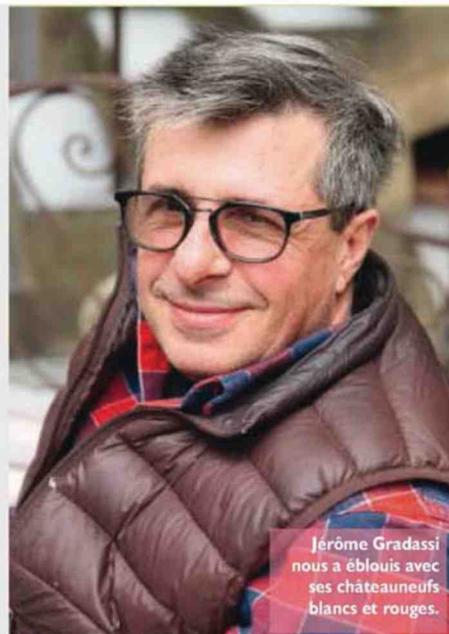
Nez sur les épices et le fruit presque crémeux. Bouche dense, avec de la sève et une finale chocolatée. N. C.

**DOMAINE JÉRÔME GRADASSI**

**LE COUP DU CŒUR**

L'ancien chef est au sommet de son art

**O**riginaire de Châteauneuf-du-Pape, Jérôme Gradassi a toutes les qualités du vigneron autodidacte. Curieux et passionné, il avance pas à pas, avec détermination et précision. Sa toute petite cave, implantée juste en dessous de sa maison, est située dans le haut du village de Châteauneuf-du-Pape. Quelques fûts usagés reçoivent le vin nouveau, chassé moins d'un an plus tard par le millésime suivant. Le fruit d'une récolte dont les vignes ont été travaillées par lui seul. Ses 2017, en rouge et en blanc, sont destinés aux amoureux de vins fins, élégants et gracieux. Nous, on adore ! R. P.



Jérôme Gradassi nous a éblouis avec ses châteauneufs blancs et rouges.

**Les vins blancs**

**19,5-20**

**CHÂTEAU RAYAS**

Un châteauneuf-du-pape blanc où la maturité du fruit sert l'élégance et l'intensité d'un grand terroir. Superbe ! Plus de 70 €

**18**

**DOMAINE JÉRÔME GRADASSI**

Un parfum qui évoque la garrigue et les herbes du Sud. Nous aimons la bouche à la fois charnue et tannique de ce beau vin méridional, équilibré, intense et harmonieux. Splendide ! N. C.

**17,5-18**

**CHÂTEAU SIXTINE**

Un nez engageant sur les herbes sauvages et la sauge. La bouche se montre pleine et sapide. Il a du poids en bouche. Il affiche une réelle élégance avec une agréable finale saline. Très belle réussite. 31 €

**17**

**DOMAINE MOULIN DE TACUSSEL**

Le nez évoque le citron confit. Beaucoup de finesse dans ce fruit épuré, mais persistant. Nous saluons son équilibre, qui lui confère une grande droiture en bouche. 30 €

**17**

**DOMAINE SAINT-PRÉFERT**

Vieilles Clairettes. Cette cuvée évoque les épices avec une note de badiane dominante. La bouche douce, suave, est délicatement portée par un élevage sous bois. La Cuvée Tradition (17/20, 50 €) affiche un fruit généreux et frais. Elle nous séduit par sa complexité. 75 €

**17**

**DOMAINE DE BEAURENARD**

Boisrenard. Une touche de pain d'épices et de garrigue au nez dans cette cuvée dotée d'une belle richesse. Un vin charnu, dense et plein de sève en bouche. 51 €

**16,5-17**

**CHÂTEAU JAS DE BRESSY**

Nez élégant ; belle bouche dense, mais ciselée, avec de la profondeur et de l'équilibre dans sa texture et la maturité de son fruit. 27 €

**16,5**

**DOMAINE DU PEGAU**

Cuvée Réservee. Beau nez aux parfums sudistes : thym, garrigue. La bouche juteuse livre un fruit qui a du poids et du volume. Davantage en rondeur qu'en énergie, le vin nous réjouit par sa finale saline. 33 €

**16,5**

**DOMAINE DE LA JANASSE**

Derrière une robe soutenue se révèle un vin doux, onctueux, doté d'un fruit riche et mûr en bouche. 34 €

**GIGONDAS**

(48 vins dégustés)

**O**n trouve ici un grand nombre de vins réussis. Certaines cuvées misent sur le volume et le charnel. D'autres, au contraire, mettent en relief la finesse de cette appellation. Les plus belles cuvées conjuguent maturité et finesse. R. P.

**16,5-17**

**DOMAINE DU GOUR DE CHAULÉ**

Tradition. La bouche se révèle par des tanins mûrs et une belle sève. Millésime après millésime, ce cru précis et intense s'affirme comme un référent. 15-20 €

**16,5-17**

**MOULIN DE LA GARDETTE**

Ventabren. La vendange entière parle à travers le parfum de beau végétal noble. Le fruit récolté à haute maturité donne de la densité et de l'épaisseur à ce gigondas charnel et équilibré. 26 €

**GIGONDAS** (suite)

16

**DOMAINE DU TERME**

Vieilles vignes. Joli nez qui évoque l'oranger. Son attaque souple contraste avec sa belle consistance et ses tanins mûrs, mais solides. 16 €

16

**DOMAINE LA ROUBINE**

Un charmant parfum d'épices et de chocolat. La bouche, malgré sa maturité, se montre aérienne et présente une rémanence tout en finesse sur un fruit net et précis. 10-15 €

15,5-16

**DOMAINE LE CLOS DES CAZAUX**

La Tour Sarrazine. Il arbore un joli parfum de cacao. La bouche très souple offre un toucher particulièrement délicat. Beau vin fin, mais intense. 10-15 €

15-16

**CHÂTEAU LA CROIX DES PINS**

Il présente un nez intense sur le beau végétal et le fruit. La bouche juteuse et profonde nous donne à apprécier un bel équilibre entre la maturité du fruit et les tanins. 15-20 €

15-16

**DOMAINE DE LA TÊTE NOIRE**

Son parfum évoque l'orange sanguine. Doux, souple, il est doté d'une belle délicatesse. Un gigondas au grain fin et à la jolie matière soyeuse. 10-15 €

15-15,5

**DOMAINE LES GOUBERT**

Si cette cuvée nous a totalement séduits par la beauté de ses parfums et la qualité de sa texture en ce début de vie, elle n'a pas encore fait son passage sous bois (neufs et usagés), qui risque de modifier cette première impression. À suivre. 10-15 €

15

**DOMAINE LA FOURMONE**

Ce vin noir sent le cassis et le coulis de fruits noirs. Une pointe de gaz donne de la dynamique à son fruit. Un vin suave et gourmand, doté de tanins mûrs et d'une jolie finale chocolatée. 10-15 €

L'ANGLORE

LE COUP DE CŒUR

Le poète de Tavel, c'est lui !



Éric Pfifferling réalise des merveilles avec ses 7 hectares cultivés en bio.

Dans le métier de dégustateur, il y a des petits bonheurs et des plaisirs immenses. Rendre visite à Tavel, à **Éric Pfifferling**, vigneron passionné et sensible, vous projette dans la deuxième catégorie. Ses vins, raffinés, intenses et magiques, sont un reflet fidèle de ce brillant producteur. Nouveauté cette année, il a acheté des raisins pour une activité de négoce afin d'étoffer sa gamme et de contenter de nouveaux clients. Les vins sont produits avec la même philosophie, qu'il résume ainsi : « Il y a des vignerons qui aiment grimper au sommet, d'autres qui préfèrent contempler les paysages. C'est mon cas ». Et pourtant, il nous a fait grimper au sommet avec ses somptueux tavel (non dégustés à l'aveugle). **R. P.**

15

**DOMAINE RASPAIL-AY**

Si le nez se montre peu expressif, ce vin séduira les amateurs de vins droits, plus longilignes et charpentés que pleins et charnus. **N. C.**

15

**LA BASTIDE SAINT VINCENT**

Nez d'épices et de bois précieux, voire de pot-pourri. Cette cuvée incroyablement délicate privilégie la finesse à la puissance. 10-15 €

15

**DOMAINE D'OURÉA**

Derrière une pointe de réduction, ce vin affiche une matière sculptée en profondeur, misant davantage sur un fruit croquant que sur une maturité élevée du raisin. 20-30 €

15

**DOMAINE DU GRAPILLON D'OR**

Excellence. Nous aimons son nez finement épicé. Ce gigondas à la fois long et plantureux nous offre à déguster une belle matière charnelle et volumineuse. 20-30 €

**TAVEL**

(27 vins dégustés)

Dans l'ensemble, les tavel 2017 sont davantage croquants que charnus. Ils livrent une sensation de fruit frais en bouche. S'ils donneront un certain plaisir dès leur prime jeunesse, ces rosés gagneront en complexité avec six mois, voire un an de garde supplémentaire. **R. P.**

16

**L'ANGLORE**

Quand le raisin est vendangé à parfaite maturité, il transcende littéralement l'expression du terroir. On ne se pose même plus la question de la couleur du vin, on savoure tout simplement : c'est ce qu'on fera avec ce sublime tavel. Plus de 20 €

14,5-15

**DOMAINE MABY**

Prima Donna. Un nez réduit et une matière vive, épurée, au fruit croquant. Un vin tout en allonge de bouche. 10-15 €

14,5-15

**DOMAINE DE LA MORDORÉE**

La Reine des Bois. Un nez sur les herbes et la garrigue ; une bouche dense et tendue qui a du tempérament. Un fruit pur et équilibré. **N. C.**

14

**CHÂTEAU D'AQUERIA**

Un rosé vif, sur le fruit acidulé. Une matière tendue qu'il faudra laisser s'assouplir en bouteille même s'il prend de l'étoffe dès que la température remonte dans le verre. 10-15 €

14

**CHÂTEAU DE MANISSY**

Belle robe soutenue pour ce rosé finement épicé. Il se montre frais, digeste avec une sensation tannique et d'agréables amers en finale. 10-15 €

14

**DOMAINE LAFOND**

Nez de ronce et de fruit frais. À l'inverse, la bouche se montre gourmande et nous livre une rémanence sur un fruit mûr et pétillant. **N. C.**

13,5

**LES VIGNERONS DE TAVEL**

Les Lauzeraies. Une robe pâle pour ce vin davantage dans l'esprit d'un blanc que d'un rosé soutenu. Ce qui explique sa bouche tournée vers la tension et l'épure. 7-10 €

13,5

**DOMAINE DES CARABINIERS**

Derrière une robe soutenue se dévoile un rosé souple et gourmand, dont le fruit frais reste persistant. Autour de 10 €

## VACQUEYRAS

(47 vins dégustés)

**L**es plus beaux vacqueyras embaument le Sud et présentent un réel équilibre en bouche. Parmi les rouges, une majorité de cuvées s'impose un peu par leur structure. Ces vins se révéleront probablement dans leur deuxième phase d'élevage, même si quelques-uns présentent déjà une belle harmonie entre tanins, maturité du fruit et élégance. Encore en début de vie, un grand nombre de blancs manque d'expression. **R. P.**

### Les vins rouges

16

**DOMAINE DE MONTVAC**  
Arabesque. Un fruit net, pur et aérien, mais avec ce qu'il faut de poids en bouche. Une belle interprétation du terroir de Vacqueyras, tout en équilibre. Magistral. Plus de 15 €

15,5

**DOMAINE LES ONDINES**  
Passion. Sa richesse se traduit par une note de figue au nez. En bouche, on retrouve de la chair, du volume et des tanins mûrs. Doux, plein et onctueux : une réussite. 15-20 €

15,5

**DOMAINE MONTIRIUS**  
Le Clos. Le nez évoque les fruits noirs. Un vin doux, gras et presque sucré, qui possède du volume et des tanins bien souples. 20-30 €

15

**DOMAINE DU TERME**  
Fruit épuré et toucher de bouche tendre pour ce vin davantage en finesse qu'en puissance. Plus de 10 €

14,5-15

**DOMAINE LES SEMELLES DE VENT**  
Vieilles vignes. Nez sur les agrumes et le fruit frais. Une bouche dense et charnue, une trame tannique serrée qui donne une agréable sensation de mâche. 15-20 €

14,5

**DOMAINE CLOS DES CAZAUX**  
Cuvée Saint-Roch. Les parfums doivent se mettre en place. Encore

dans sa gangue, la bouche affiche une belle densité. Elle s'impose d'abord par des tanins puissants, puis libère un fruit mûr avec une note chocolatée. 10-15 €

14-14,5

**DOMAINE DE LA PIGEADE**

Dans ce vin noir chocolaté et crémeux, il y a une sensation riche et presque sucrée. Un vacqueyras dense et volumineux. 10-15 €

14-14,5

**DOMAINE LA GARRIGUE**

Osez le détour. Un parfum engageant au nez avec une touche d'olive noire pour ce vin presque sucré, plein, dense et fort séduisant. 20-30 €

14-14,5

**CHÂTEAU BOIS D'ARLÈNE**

Origine. Nez chocolaté et finement épicé. Un vin plein et charnu, avec une belle assise en bouche. 20-30 €

14

**CHÂTEAU DE MONTMIRAIL**

Ermite. Cette cuvée mi-syrah mi-grenache offre un parfum entre fruit et fleur. La bouche presque sucrée livre un grain fin, avec cette richesse de sève qu'apporte la syrah. **N. C.**

### Les vins blancs

16

**DOMAINE DE MONTVAC**  
Clairette. Cette cuvée à base de clairette est une première pour le domaine, et une très belle réussite. Une touche de fenouil au nez précède une bouche à la fois vive et volumineuse qui embaume le Sud, avec un travail convaincant sur les amers. Remarquable. 15-25 €

14,5

**DOMAINE LES ONDINES**  
Passion. Derrière un parfum finement boisé, on découvre un vin d'une grande intensité, plein en bouche, comme si l'on mâchait la peau du raisin, et qui nous ravit par son équilibre. Plus de 15 €

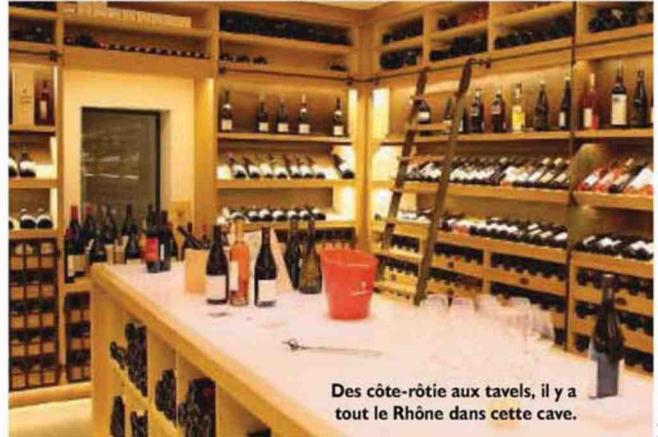
14,5

**DOMAINE CLOS DES CAZAUX**  
Les Clefs d'Or. Si le nez peine à

## LE CARRÉ DU PALAIS

L'ÉTAPE DE L'ANNÉE

# Une belle vitrine pour les vins de la vallée du Rhône



Des côte-rôtie aux tavel, il y a tout le Rhône dans cette cave.

R. Pénicaud

**L**a magnifique bâtisse qui se dresse, en plein cœur d'Avignon, sur la place du Palais des papes, abritait une succursale de la Banque de France. Rachetée par Inter Rhône, elle a été transformée en restaurant/bar à vins, exclusivement dédié aux cuvées du Rhône, mais sans Châteauneuf-du-Pape. Chaque mois, une sélection de 36 vins est proposée au verre. Mais la cave au sous-sol contient plus de 700 références rhodaniennes. Petit plus : on y trouve une salle de dégustation qui permet d'initier un large public aux vins du Rhône, nord et sud confondus. Menus entre 25 et 70 €. **R. P.**

s'exprimer, c'est en bouche que ce vin se révèle en livrant son fruit vivant, sapide et savoureux. 10-15 €

## LUBERON

(30 vins dégustés)

**L**es blancs sont vifs et épurés, mais manquent un peu de générosité. En rouge, on trouvera des cuvées axées sur la fraîcheur. Les plus belles se distinguent par leurs tanins souples et mûrs. **R. P.**

### Les vins rouges

14,5-15

**CHÂTEAU LA CANORGUE**

Son parfum évoque l'oranger. Sa bouche délivre une matière profonde construite autour de tanins fins. Un

fruit bien équilibré par une structure souple. Un référent incontournable pour ce vignoble. 10-15 €

14,5

**DOMAINE DE LA CITADELLE**

Les Artèmes. Une richesse notable au nez, que l'on retrouve dans une bouche aux tanins bien mûrs, à la matière volumineuse et à la jolie finale chocolatée. Il nous séduit par son épaisseur et son élégance. 10-15 €

14

**DOMAINE LE NOVI**

Ce vin noir et concentré embaume le coulis de myrtille. Dense, volumineux et tout en muscles, encore dans sa gangue, il se révélera en fin d'élevage. Il a du potentiel : suivez-le de près. 7-10 €

**LUBERON** (suite)

**13,5-14**

**DOMAINE DES JARDINETTES**

Caprice de Jade. Le nez respire l'orangette et la violette. Bouche juteuse et volumineuse, bien équilibrée par des tanins souples. 5-7 €

**13,5**

**DOMAINE LA GARELLE**

La Cuvée du Solstice. Vin droit, sérieux avec un fruit appétant et mûr. Une petite dureté en fin de bouche. À suivre. N. C.

**Les vins blancs**

**15**

**DOMAINE DE LA CITADELLE**

Les Artèmes. Nez de garrigue et de fenouil. Ce beau vin méridional délivre des parfums intenses et une matière profonde en bouche. Il constitue une très belle réussite. 15-20 €

**14,5**

**BASTIDE DU CLAUX**

Barraban. Une robe teintée pour ce vin dense, presque tannique duquel se dégage l'impression d'une macération, comme si l'on mâchait la peau du raisin. Un vin complet. Nous saluons le travail sur les amers. 6-8 €

**14**

**DOMAINE DE FONTENILLE**

Fine réduction au nez pour ce vin épuré et salin, sans verdeur, avec d'agréables parfums et doté d'un bel équilibre. 10-15 €

**COSTIÈRES DE NÎMES**

(32 vins dégustés)

**C**e secteur est en réussite dans les deux couleurs. Les blancs peuvent offrir de belles palettes aromatiques et ne manquent pas de volume de bouche, quand le raisin a été récolté mûr. Les rouges souples et gourmands mériteront que vous les escortiez d'une cuisine méridionale. R. P.

**Les vins rouges**

**13,5-14**

**DOMAINE DE POULVAREL**

Le nez donne un sentiment de vendange entière sur une note de menthol. La bouche se montre souple, presque sucrée. Dense, il présente une maturité de fruit particulièrement notable. 7-10 €

**13,5-14**

**CHÂTEAU MAS NEUF**

Nez légèrement épicé ; bouche suave et gourmande. Un joli vin, charnu et volumineux, qui nous séduit par son fruit net en bouche. 7-10 €

**13,5**

**MAS DU NOTAIRE**

Joli vin juteux avec une belle épaisseur de fruit, qui enrobe des tanins souples et mûrs. 8-10 €

**13,5**

**PIERRE VIDAL**

Nez de cerise juteuse. Bouche concentrée avec juste ce qu'il faut de souplesse dans les tanins. 5-7 €

**13,5**

**CHÂTEAU BEAUBOIS**

Élégance. Vin tendre, souple, gourmand, aux tanins moelleux. 7-10 €

**Les vins blancs**

**14**

**CHÂTEAU BEAUBOIS**

Un parfum sudiste avec une touche de fenouil sauvage. Tendre à l'attaque, il devient énergique en fin de bouche. Son équilibre met en relief une belle salinité. Superbe ! 7-10 €

**14**

**MICHEL GASSIER**

Nostre País. Un parfum intense de garrigue avec une pointe de fenouil. Une bouche savoureuse et équilibrée avec un retour sur le pamplemousse. Beau blanc méridional. 10-15 €

**13,5-14**

**CHÂTEAU DE NAGES**

Vieilles vignes. Très doux dans ses parfums, avec une pointe d'élevage en filigrane. Une bouche grasse, volumineuse, tout en finesse, mais avec de la concentration. 10-15 €

**13,5**

**CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS**

Capitelles. Robe soutenue pour ce vin dense qui joue sur ses amers. 15-20 €

**VINSOBRES**

(8 vins dégustés)

**S**i quelques cuvées pèchent par une certaine verdeur ou des tanins durs, trop extraits, on trouvera à Vinsobres des vins d'une réelle gourmandise. R. P.

**15-15,5**

**DOMAINE GRAMENON**

La Papesse. Nez raffiné qui évoque l'orangette et le beau végétal. Un vinsobres charpenté et fin en bouche qui

possède une texture soyeuse. Il est doté d'un équilibre magistral. 20 €

**14**

**DOMAINE CHAUME-ARNAUD**

Nez de cerise au chocolat. En bouche, de la chair, du volume, de la gourmandise et de l'équilibre. 10-15 €

**13**

**LA VINSOBRASSE**

Diamant Noir. Une matière tendre, souple et fluide. Un vin de soif. 6-7 €

**BEAUMES-DE-VENISE**

(24 vins dégustés)

**C**ette appellation en grand progrès réalise un millésime homogène. Les vins sont savoureux et gourmands. Ces rouges peuvent se boire sur le fruit, mais ils pourront aussi vieillir. R. P.

**14-15**

**DOMAINE MARTINELLE**

Nez chocolaté. Une bouche dense et volumineuse, où sa puissance s'épanouit à travers une matière riche et généreuse. 15-20 €

**14-15**

**DOMAINE DES BERNARDINS**

On retrouve invariablement le beau parfum de la vendange entière et une bouche dense, racée, avec du relief et un fruit juteux. 10-15 €

**14-15**

**DOMAINE DE LA PIGEADE**

Nez élégant et parfumé. Un vin doté d'une certaine virilité, heureusement enrobée par le fruit. N. C.

**14-14,5**

**DOMAINE DE LA FERME SAINT-MARTIN**

Terres Jaunes. Vin tendre, doux et sphérique, dont la gourmandise a été puisée dans la superbe maturité de son fruit. 10-15 €

**14**

**BONPAS**

Grand Cardinal. Très beau parfum pour cette cuvée issue d'un assemblage grenache/mourvèdre/syrah. Très bel équilibre, maturité du fruit et des tanins, de la chair et de la finesse. Un beau vin. 7-10 €

Cinq belles expressions du Rhône sud



- **Domaine des Bernardins, beaumes-de-venise** : pour son parfum de vendange entière
- **Domaine Gour de Chaulé, gigondas Tradition** : un référent
- **Château La Canorgue, luberon** : un rouge envoûtant
- **Domaine Montvac, vacqueyras Arabesque** : une superbe interprétation du terroir de Vacqueyras
- **Domaine de Villeneuve, châteauneuf-du-pape Les Vieilles Vignes** : d'une finesse de grain magnifique.

14

**DOMAINE SAINT AMANT**  
Grangeneuve. Suave, tendre et sphérique, il lui manque un rien d'épine dorsale. Mais sa finesse est remarquable. 10-15 €

**CAIRANNE**

(39 vins dégustés)

**E**n finesse, les cairannes surpassent bien des crus du Rhône sud. Mais ils ne manquent pas pour autant de densité ! Les blancs livrent une séduisante palette aromatique et un fruit juteux quand ils ont été vendangés à parfaite maturité et non en sous-maturité, comme c'est devenu la mode dans le Sud. R. P.

**Les vins rouges**

15,5-16

**DOMAINE MARCEL RICHAUD**  
L'Ébescade. Le nez évoque la mûre sauvage avec une touche chocolatée. C'est mûr, mais sans la moindre lourdeur. Du fruit, de la sève et des tanins d'une grande finesse. 20-30 €

15-15,5

**DOMAINE DELUBAC**  
L'Authentique. Une expression aromatique qui doit trouver encore son chemin. En bouche, cette cuvée s'affirme par des tanins souples, une matière volumineuse avec une réelle finesse de grain. 10-15 €

14,5-15

**DOMAINE DES ESCARAVAILLES**  
La Boutine. Le nez embaume la cerise bien mûre. La bouche est gourmande à souhait avec des tanins tendres, une matière souple et profonde. 15-20 €

14

**DOMAINE BRUSSET**  
Vieilles vignes. Son nez séduit avec ses superbes parfums. En bouche, c'est un cairanne assez riche, presque sucré, qui donne la sensation d'une matière sphérique et offre des tanins bien souples. 10-15 €

14

**LES CHEMINS DE SÈVE**  
Apanage. Un nez riche. Le fruit en bouche se montre onctueux, doux, sapide. Parfumé et séduisant. 10-15 €

DOMAINE JOCELYN RAOUX

LA DÉCOUVERTE

Il laisse la syrah à la cave coop' pour mieux soigner ses grenaches



Diplômé d'œnologie, Jocelyn Raoux signe un très bon troisième millésime.

**A** Lirac, **Jocelyn Raoux** dirige un domaine fort prometteur. Sa famille livrait l'intégralité de sa récolte à la cave coopérative ; le jeune vigneron a repris en propre 9 de ses 24 ha, pour produire des lirac et des côtes-du-rhône issus de grenache à partir de 2015. « Les caves coopératives adorent la syrah pour la couleur et la puissance. Je préfère valoriser mes grenaches », confie-t-il. Son ambition ? Privilégier la finesse à la puissance. Ses terroirs d'éboulis calcaires lui permettent d'aller dans ce sens, mais il abat également un travail considérable dans la cave. Son 2017 nous a ravis. R. P.

13,5-14

**DOMAINE BEAU MISTRAL**  
Les Garrigues. Nez discret pour ce vin tendre, délicat, souple en bouche et doté d'un joli grain de tannin. 10-15 €

13,5-14

**PIERRE VIDAL**  
Vin sombre dont le nez évoque le chocolat et les épices. Charnu, profond et volumineux, il est soutenu par des tanins gras et mûrs. 7-10 €

13,5-14

**DOMAINE ALARY**  
L'Estevenas. Derrière une pointe de réduction, il offre une touche de fruits noirs et d'épices. La bouche se montre douce, un rien linéaire à ce stade, mais sapide. 10-15 €

**Les vins blancs**

14,5-15

**DOMAINE RABASSE-CHARAVIN**  
Cuvée d'Estevenas. Nez très élégant qui évoque le maquis ; bouche dense, avec la sensation d'un raisin ramassé à la bonne maturité. 20-30 €

14-14,5

**DOMAINE MARCEL RICHAUD**  
Le nez évoque le beurre frais. La bouche est onctueuse et sapide. Un vin volumineux qui nous réjouit par ses amers en finale. 15-20 €

13,5-14

**DOMAINE BOISSON**  
Silice. Le nez évoque le fenouil et les

herbes du Sud. La bouche juteuse, à la maturité affirmée, est elle aussi bien méridionale. 7-10 €

14

**DOMAINE DES AMADIEU**  
Avec des notes presque fermentaires, ce vin plein en bouche s'impose par sa corpulence. 15-20 €

**VENTOUX**

(39 vins dégustés)

**L**es rouges vifs et croquants nécessiteront un peu de cave pour se détendre. De nombreux blancs frôlent la sous-maturité et se montrent vifs, parfois un peu crispés. Les domaines ayant récolté à parfaite maturité livrent des blancs plus épais, mais qui conservent la vivacité d'un blanc du Ventoux. R. P.

**Les vins rouges**

14-14,5

**DOMAINE DE LA FERME SAINT-MARTIN**  
La Gérine. Une belle robe pour ce vin. Avec beaucoup de naturel et d'élégance, son fruit prend des airs de beaujolais du sud. Un beau vin de soif tout en dentelle. Superbe. 7-10 €

13,5-14

**DOMAINE PIÉBLANC**  
La Tuilière. Nez d'orange sanguine. Sa bouche onctueuse affiche des notes de cacao en finale. Un vin gourmand avec une jolie texture et de la densité, ainsi qu'un agréable fruit. 10-15 €

13,5

**CHÂTEAU LANDRA**  
Sa richesse s'affirme par un parfum de fruit solaire. Sa bouche volumineuse et massive, portée par une masse tannique importante, doit encore s'affiner en cave. 10-15 €

13,5

**DOMAINE DE FONT-SANE**  
Vieilles vignes. Le nez évoque le coulis de fruits noirs. Un ventoux plein en bouche, croquant, qui présente une certaine consistance. 7-10 €

13,5

**DOMAINE DE MAS CARON**  
Garance. Un nez peu expressif, mais une bouche tendre, fluide avec de la souplesse et un joli fruité. 7-10 €

**VENTOUX** (suite)

**Les vins blancs**

**14**

**DOMAINE DE FONDRÈCHE**

Il était une fois. Ce domaine a enfin compris qu'il n'était pas nécessaire de surboiser les vins pour nous en révéler toute l'élégance. Cette cuvée livre un beau parfum de pêche blanche et son fruit en bouche offre fraîcheur et consistance. Plus de 30 €

**14**

**DOMAINE VINTUR**

Tradition. Son parfum évoque la pêche blanche bien mûre. Une bouche charnue et sapide, bien équilibrée entre maturité et fraîcheur. 10-15 €

**LIRAC**

(40 vins dégustés)

**L**es blancs séduisent par leur caractère vif et épuré, mais manquent un peu de parfums et de générosité. On frôle souvent une sous-maturité qui empêche l'expression des arômes méridionaux. Les rouges offrent corpulence et fraîcheur, et brillent par leur équilibre quand ils ne sont pas trop extraits. R. P.

**Les vins rouges**

**14,5**

**CHÂTEAU DE MANISSY**

Trinité. Nez au fruit solaire. Une attaque douce, un cœur de bouche onctueux. De la gourmandise dans ce vin ample, aux tanins souples. 10-15 €

**14-14,5**

**DOMAINE DES MARAVILHAS**

Canto Bruno. Une grande maturité dans son parfum de fruit presque confit. Malgré une pointe de gaz, le fruit se montre gourmand et appétant. 10-15 €

**14**

**DOMAINE JOCELYN RAOUX**

Tradition. Beau vin au parfum engageant qui évoque la cerise juteuse. Il offre de l'ampleur, de la mâche et de la densité, en conjuguant volume et équilibre. Une découverte. 7-10 €



Les vins de Cairanne sont fins et denses en 2017.

**13,5-14**

**CHÂTEAU SAINT-ROCH**

Nez de mûre sauvage et de ronces. Un fruit vif et croquant, avec du poids et de la fluidité en bouche. Plus de 10 €

**Les vins blancs**

**14,5**

**DOMAINE DES MARAVILHAS**

Pradau. Joli nez qui évoque la végétation du Sud. De la matière, du volume, de la profondeur et de la pulpe, mais il ne manque pas non plus de vivacité. 10-15 €

**14**

**CHÂTEAU DE MANISSY**

Une agréable note de fenouil au nez dans ce vin frais avec juste ce qu'il faut de sève en bouche. N. C.

**14**

**MAS ISABELLE**

Blanc Roc. Notes de garrigue et de massepain avec une bouche vive à l'attaque, volumineuse et saline. 7-10 €

**13,5**

**DOMAINE DE CASTEL OUALOU**

Nez qui évoque la pêche blanche. La bouche suave conclut avec vivacité sur une note citronnée. N. C.

**RASTEAU**

(28 vins dégustés)

**C**es vins demanderont de la patience. Nous vous recommandons de les laisser quatre à cinq ans en cave afin de jouir pleinement de leur beau potentiel. R. P.

**15**

**DOMAINE DES ESCARAVAILLES**

Héritages 1924. Un nez flatteur sur l'orangerette et la cerise juteuse. On retrouve cette finesse de parfum dans une matière délicate, qui conserve une certaine consistance avec un fruit net et pur. 15-20 €

**15**

**VILLA SAFRANIER**

Joli nez sur les épices et la cerise juteuse. Beaucoup de finesse et de délié, mais aussi de la consistance, pour ce vin dont le fruit se distingue par sa netteté, sa pureté. 10-15 €

**14,5**

**DOMAINE OGIER**

Hélianthe. Un fruit très riche et solaire, une matière en bouche dense et volumineuse pour ce vin corpuent aux tanins idéalement souples. Un joli parfum d'orangerette, et une bouche structurée. 10-15 €

**14,5**

**DOMAINE PIQUE-BASSE**

La grande richesse d'un fruit solaire au nez. Une bouche douce aux tanins souples pour ce rasteau sphérique et gourmand. 15-20 €

**14**

**DOMAINE DE VERQUIÈRE**

Le nez rappelle l'orange sanguine. La bouche dense et solide est construite sur une enveloppe charnelle et un grain de tanin fin. 10-12 €

**14**

**DOMAINE GRAMILLER**

Nez élégant et gracieux ; bouche souple avec un fruité intense et des tanins bien mûrs. 7-10 €

**14**

**DOMAINE DE BEAURENARD**

Un sentiment de fruit frais nous saisit lorsqu'on hume son parfum de peau d'agrumes. Un rasteau un peu vif, épuré, au cœur de bouche serré, au joli fruit croquant. 15-20 €

**13,5-14**

**DOMAINE BRUSSET**

La Bastide. Son nez embaume le coulis de fruits rouges. Sa matière reflète une belle maturité, suave et soyeuse, mais ce rasteau ne manque pas non plus de charpente. 10-15 €