



RHÔNE

COSTIÈRES DE NÎMES

Château de Nage

Vieilles Vignes

16/20

12,70 €

Incontournable de l'appellation nîmoise, Château de Nage nous régale avec cette Vieilles Vignes 2017 à base de grenache et de mourvèdre. L'un complète l'autre à merveille pour donner un vin cousu de fruit, assorti d'une belle vivacité. Le nez se partage entre les fruits rouges et les fleurs blanches. La bouche onctueuse et fraîche imprime la minéralité de son terroir. Du bel ouvrage.

 Avec des langoustines au persil et à l'ail.

IGP ARDÈCHE

Domaine du Colombier

Fleur de Vigne

16/20

8,20 €

Avec cette cuvée au patronymique bucolique, exclusivement composée de cinsault, Ludovic Walbaum fait un tabac dans son caveau de Vallon-Pont-d'Arc. Il faut dire qu'elle a tout pour séduire : une robe claire, des notes exquises de pamplemousse et de fruit blanc, le tout posé sur une assise fraîche et désaltérante.

 Passe-partout, elle se décline à l'apéritif, avec des légumes farcis ou des desserts aux fruits rouges.

Rhonéa

Rose Mary

15/20

6 €

Au service de ce rosé, une sympathique collection de cépages : grenache, caladoc, cinsault, merlot et muscat de Hambourg, qui lui confère un profil de fleurs blanches, d'agrumes, de fraise des bois et fruits exotiques typiques du muscat. Fringant, frais et aérien, il a tous les arguments pour en faire provision avant l'été.

 Sur une assiette de charcuterie ou des antipasti.

VENTOUX

Domaine de Piéblanc

15/20

9 €

Voici un flacon que l'on a plaisir à convoquer à table. Tant par sa belle allure dans son flacon élancé chapeauté d'un bouchon de verre que par sa dégustation. À base de cinsault (80 %) et de grenache, il flirte avec les fruits rouges – fraise, grenade, groseille – et la pêche de vigne. Joliment frais et élégant au palais, il se marie parfaitement à la cuisine méditerranéenne.

 Avec un gaspacho.

CÔTES-DU-RHÔNE

Cave de Visan

15/20

4,50 €

Bien connue pour ses côtes-du-rhône villages visan rouges, cette cave coop a trouvé le ton juste avec ce rosé 2017. Gentiment fruité au nez, il s'ouvre sur une bouche ample et rebondie aux saveurs de fraise et de bonbons acidulés. Des touches d'épices complètent l'ensemble qui ravit par son équilibre.

 Avec des rougets grillés.

IGP MÉDITERRANÉE

Domaine Lucien Tramier

Pitrieres

16/20

5 €

Demier-né du domaine, ce rosé mitonné par Max Thomas à partir de grenache et de syrah est dans le style « sans prise de tête ». D'où son nom de baptême : Pitrieres. Petits fruits rouges au nez, il campe une bouche gourmande, savoureuse, acidulée et teintée de saveurs exotiques. Un excellent rapport plaisir-prix.

 Avec des sardines grillées.

LUBERON

Domaine Fontenille

Bio

17/20

10 €

Premier bébé bio du domaine, ce 2017 est une réussite à tous points de vue. Sa robe saumonée devance des notes florales de rose, de pêche et d'abricot reprises dans une bouche arrondie et délicatement subtile. La finale minérale vient rafraîchir l'ensemble.

 Salade de poulpes ou tajine de veau.

VIN DE FRANCE

Domaine Orgasmic

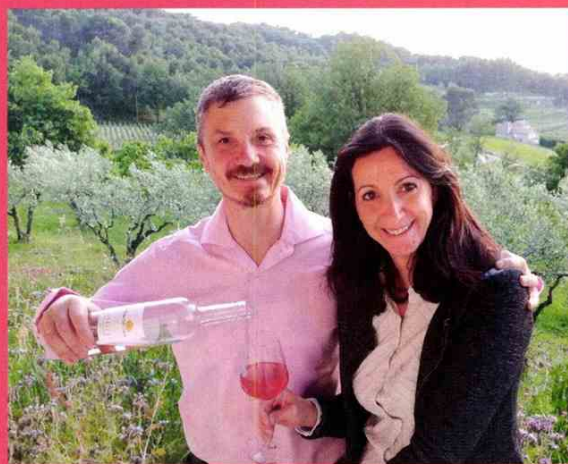
Préliminaires

15/20

9 €

Dans le Luberon, une bande de copains élabore ce rosé qui repose sur un assemblage original : carignan (60 %), clairette (20 %), grenache gris (10 %) et clairette (10 %). À l'arrivée, un jus éclatant de fruits (fraise, framboise, pamplemousse), aiguisé d'une belle acidité. Le rosé des tablées entre potes.

 Avec un thon rouge de Méditerranée grillé.



Château Cohola

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET

Bio

17/20

10,50 €

Cheli Alberca et Jérôme Busato sont un couple Érasmus ! À leur retour en France, ils décident d'investir dans l'acquisition d'un domaine viticole. Ils jettent leur dévolu sur la vallée du Rhône et, au sein de cette dernière, sur le village de Sablet. Ils y trouvent la perle rare : un microvignoble juché sur les hauteurs du village. Ils réhabilitent les anciennes terrasses et conservent les oliviers et les arbres fruitiers plantés par les anciens propriétaires. Leur sablet 2017 est un bijou de fruit, pur et éclatant. Grenache et syrah saignés à 20 % lui apportent des notes de fruits rouges (fraise, cerise) qui se concentrent autour d'une bouche tout en rondeur avec une belle tension en prime.

 Un carpaccio de bœuf ou une salade de bœuf thaï.