

Vins dégustés
100%
à l'aveugle

Spécial millésime 2018
Rhône Sud

Les crus remarquables du Rhône Sud

Châteauneuf-du-Pape 210 vins dégustés

À Châteauneuf, une génération de jeunes vigneronnes talentueuses mise sur la finesse et l'élégance, notamment aux domaines du Bienheureux, Font de Courtedune ou Banneret. 2018 fut ici une année compliquée, le mildiou ayant divisé par deux – voire plus – la récolte de certains domaines. Sans manquer de structure et de maturité, ce millésime n'est ni trop concentré ni trop riche, mais plutôt gourmand, facile à boire sur la jeunesse du fruit. Certains vins pourraient surprendre par leur aptitude au vieillissement. R. P.

Vins rouges

18,5-19/20 CLOS DU MONT-OLIVET

● *La Cuvée du Papet*
Sa texture aux tanins d'un soyeux exemplaire affiche un fruit pur et prégnant. Un vin au sommet de l'appellation. 46 €

18-18,5/20 DOMAINE DU BANNERET

● Valeur montante, cette jeune vigneronne livre un 2018 encore dans sa gangue. Malgré une pointe de réduction, son fruit est d'une grande pureté. Ici, l'intensité et la finesse servent la complexité de ce grand terroir. Magistral ! 35 €

18/20 DOMAINE DU BIENHEUREUX

● *Tradition*
Cette jeune vigneronne fort prometteuse mise sur la finesse et l'élégance avec un fruit exemplaire de précision. Un achat primordial pour amoureux de vins digestes et raffinés. 22,50 €

17,5-18/20 DOMAINE CHARVIN

● Un parfum qui va vers le végétal noble. Le cœur de bouche dense, sans aspérité, s'appuie en longueur grâce à sa matière profonde. 31 €

17,5-18/20 DOMAINE FONT DE COURTEDUNE

● Son parfum élégant est guidé par la vendange entière. Une bouche profonde et savoureuse où la finesse, en harmonie avec le terroir de safres, reste l'axe majeur. À ne pas manquer. 25-30 €

17,5/20 VIGNOBLES MAYARD

● *Clos du Calvaire*
Un vin entre fruit et fleur. Son fruit volumineux paraît presque sucré, avec une trame tannique fine. Racé et salin. Avec La Crau de ma Mère (39 €), on monte en maturité avec un fruit légèrement "passerillé" et une jolie finale sur la cerise à l'eau-de-vie. 28 €

17-18/20 LE CLOS DU CAILLOU

● *Les Safres*
Ce vin affiche une bouche dense, racée et profonde. La Réserve (90 €) offre un supplément de chair et de densité, alliant finesse, profondeur et gourmandise. Superbe. 30 €

17-17,5/20 DOMAINE ISABELLE FERRANDO

● *Colombis*
Légèrement poudrée, cette cuvée est dominée par le floral et le fruit frais. Sa belle texture trouve son équilibre grâce à une maturité juste. N. C.

17-17,5/20 DOMAINE DE LA JANASSE

● *Chaupin*
Ce pur grenache sur sable

Domaine Font de Courtedune LE COUP DE CŒUR

Un châteauneuf-du-pape d'un raffinement extrême



Caroline Charrier cherche avant tout la finesse dans ses châteauneufs.

Longtemps persuadée que seuls les vins puissants avaient droit de cité dans la presse, Caroline Charrier présente pour la première fois son vin en primeur. Elle a débuté en 1997 aux côtés de son père. Aujourd'hui, elle travaille avec son frère Frédéric. Si elle n'érafle pas et élève ses vins en cuves béton, elle mise sur la finesse pour exprimer l'élégance des sols de safres. Et comme elle le précise, avec un brin d'humour : « *Je n'ai pas assez de force pour faire des vins puissants* ». Nous avons adoré son châteauneuf-du-pape d'un extrême raffinement. R. P.

embaume le raisin mûr. Avec du fond, des tanins solides, du relief, il est porté par un fruit bien équilibré. 56-60 €

17-17,5/20 DOMAINE L'ORDE LINE

● *Cuvée Paule Courtil*
Ici, la richesse se traduit par une note d'olive noire, une matière pulpeuse avec des tanins soyeux. Un vin hédoniste, assurément. 39 €

17-17,5/20 DOMAINE SAINT PRÉFERT

● *Réserve Auguste Favier*
Profond et structuré, il embaume les épices avec une touche de chocolat. N. C.

17-17,5/20 LA BASTIDE SAINT-DOMINIQUE

● *Secrets de Pignan*
Charnelle et ample, tenue par des tanins puissants, enrobée par un fruit pulpeux, cette cuvée hédoniste de La Bastide Saint-Dominique sent la cerise à l'eau-de-vie. N. C.

17/20 DOMAINE BOSQUET DES PAPES

● *Chante Le Merle*
On trouve ici un très beau parfum de fraise des bois. Cette cuvée révèle une bouche élégante et charnue, mais dense. Corpulente, elle possède une texture et un fruit de grande qualité. 41 €

Spécial millésime 2018

Rhône Sud

17/20 MAISON OGIER

● *Les Chorégies*
Ce vin hédoniste affiche un fruit onctueux et une chair épaisse, pleine d'énergie. Avec sa matière charnue et juteuse, la Cuvée de l'Hospice (39 €) possède du fond et du soyeux. 79 €

16,5-17/20 DOMAINE L'ABBÉ DÎNE

● Ample, avec un fruit gourmand, il s'appuie sur une texture d'une réelle finesse. Un beau vin où prime l'élégance. 26 €

16,5-17/20 DOMAINE BERTHET CAPEAU

● *Élixir des Papes*
Pur grenache où domine une note de garrigue. Doté d'une matière ample, aux tanins souples, tout en courbes, il offre une agréable salinité. Beau rapport qualité/prix. 22 €

16,5-17/20 DOMAINE BOIS DE BOURSAN

● Belle pureté du fruit dans cette bouche juteuse qui se raffermi à l'air. Un fruité exemplaire. 24 €

16,5-17/20 DOMAINE LES SEMELLES DE VENT

● Son parfum est un concentré de fruits noirs. Ce pur mourvèdre dense, très élégant, avec des tanins donnant une belle assise mais sans dureté, affiche un bel équilibre. 30 €

16-17/20 DOMAINE RICHÉ

● Beau vin plein sculpté en profondeur avec un fruit juteux, droit, pur, croquant et gourmand. 22-30 €

16-16,5/20 DOMAINE EDDIE FÉRAUD & FILS

● *Tradition*
Comme l'an passé, ce vin est

encore plein de gaz, ce qui flatte le fruit, mais on ressent derrière une belle sève dans ce vin tout en volume. Il mérite probablement une meilleure note. À suivre. 30 €

Vins blancs

17,5-18/20 DOMAINE DE MARCOUX

● Un beau parfum qui évoque la pâte d'amande et la garrigue. Une matière profonde avec une sève bien équilibrée en bouche. Un réferent incontournable. N. C.

17,5/20 DOMAINE DU BANNERET

● Très joli blanc composé de six cépages, qui embaume la poire juteuse. Un vin charnu et gourmand, avec une agréable persistance sur une note de fenouil. 36 €

17-17,5/20 DOMAINE CHARVIN

● Un nez épuré avec une touche d'herbe. Une bouche pleine avec un joli fruit charnu, tout en conservant de beaux amers et une agréable salinité. 32 €

17-17,5/20 DOMAINE ROGER SABON

● *Renaissance*
Fruité et gourmand, il sent la pêche blanche. Plein, avec un délié bien équilibré, son fruit est de grande qualité. N. C.

17-17,5/20 DOMAINE SAINT PRÉFERT

● *Cuvée Spéciale Vieilles Clairettes*
Une belle maturité d'un raisin qui s'exprime par une fine note de massepain. Un vin large et long, sans rondeur, dense, avec une matière pulpeuse et persistante. 210 € (magnum)

17/20 DOMAINE DE LA JANASSE

● *Tradition*
Une sensation de fruit mûr tant au nez qu'en bouche dans cette matière charnelle mais raffinée, avec une belle dynamique en finale. 34 €

17/20 MAISON OGIER

● *Reine Jeanne*
Cette maison progresse à grands pas. Ce beau blanc puissant, aux notes de garrigue, possède une belle énergie et un fruit harmonieux. 29 €

16,5/20 CHÂTEAU GIGOGNAN

● Le nez sent les herbes du Sud. La bouche est vive, mais avec une sève profonde et savoureuse, de la vivacité et de fins amers stimulants. 26 €

16,5/20 CHÂTEAU SIXTINE

● Vif, tendu, flirtant avec des notes d'agrumes, un blanc fin, ciselé mais sans verdeur. 32 €

ne pas avoir été affectés par le mildiou, très agressif dans la région. Les vins sont frais mais pas spécialement tendres, plutôt denses mais élancés. Belle diversité de styles avec quelques jolies réussites. Attention : les vins se révéleront surtout dans leur deuxième année d'élevage. R. P.

Vins rouges

16,5/20 DOMAINE DU GOUR DE CHAULÉ

● Ce domaine s'inscrit une fois de plus au sommet de l'appellation avec ce vin doté d'un fruit net et précis, jamais ostentatoire mais dense, racé et précis, tout en élégance et équilibre. Incontournable. 16,50 €

16/20 DOMAINE LA ROUBINE

● Hédoniste en diable avec un beau végétal noble. Cette cuvée s'affirme par un fruit charnu construit autour de tanins souples. 15,20 €

15,5-16/20 DOMAINE DE LA TOURADE

● Une cuvée en vendange entière au nez intense sur une note d'orange sanguine. Vin élégant avec du fond et une assise tannique tout en finesse. Superbe. 14,20 €

15-16/20 MOULIN DE LA GARDETTE

● Avec ce parfum de vendange entière, nous partons sur un vin septentrional, mais cette belle attaque tout en souplesse nous ramène indiscutablement vers le Sud. Beau vin. 24 €

15-15,5/20 DOMAINE D'OURÉA

● Un parfum de ronce et de garrigue suivi d'une touche de marc et de chocolat. La maturité se traduit par cette bouche généreuse mais tenue par une main de fer. 23,50 €



Domaine de la Tourade : beaucoup de parfums et de finesse.

Gigondas #7 vins dégustés

Des vins de belle facture dans cette appellation. Certains vigneron, comme au domaine du Gour de Chaulé, confient

Vins dégustés
100%
à l'aveugle

Gigondas (suite)

15/20

DOMAINE DU CAYRON
● Son parfum inimitable de cassis et de basilic se reconnaît immédiatement à l'aveugle. Derrière ce parfum, il y a une matière tout en finesse avec un fruit pur et des tanins délicats. 19,50 €

15/20

DOMAINE DES ESPIERS
● *Les Blâches*
Ici, les 30 % de syrah apportent cette note intense d'olive noire. Plein et dense, il semble gorgé d'un fruit à haute maturité, avec des tanins présents mais fins. 17 €

15/20

DOMAINE LES GOUBERT
● Un parfum où domine une note d'orange sanguine et de végétal. Une matière juteuse et charnue dans ce fruit net et pur porté par des tanins mûrs. 14,50 €

15/20

DOMAINE DU TERME
● *Réserve*
Si la réduction perturbe son expression aromatique, ce vin séduit par son attaque pulpeuse, son fruit doux et un milieu de bouche plein. 16 €

14,5/20

DOMAINE LE CLOS DES CAZAUX
● *La Tour Sarrasine*
Si le nez affiche de la réduction, la bouche, massive à l'attaque, livre des tanins enrobés. Un vin de corps gorgé de fruit. 13,50 €

14-14,5/20

DOMAINE DES BOSQUETS
● *La Colline*
Le nez évoque une liqueur d'orange. Sa matière gourmande offre un fruit doux, presque sucré, des tanins enrobés avec, en finale, une note de cerise au chocolat. 42 €

14/20

GIGONDAS LA CAVE
● *Signature*
Cette cuvée partiellement égrappée et élevée en foudres prend un air septentrional par la fraîcheur de ses parfums. Intense, onctueux. 15,90 €

Vacqueyras
48 vins dégustés

Dans les domaines où l'on n'a pas cherché à trop extraire, mais au contraire à préserver les équilibres, on se régale de vins fins, croquants, qui ne manquent pas pour autant de gourmandise. La qualité des blancs est plus hétérogène, mais on trouve quelques belles pépites, comme au domaine de Montvac. R. P.

Vins rouges

16/20

DOMAINE DE MONTVAC
● *Variation*
Épuré, avec un cœur de bouche dense mais sans aspérité, ce vin tout en allonge s'appuie sur des tanins élégants et bien équilibrés. Très belle réussite. Plus de 15 €

15,5-16/20

DOMAINE DE LA TOURADE
● Derrière un agréable parfum, la bouche affiche un bel équilibre entre maturité et fraîcheur. Il se distingue par sa finesse et un fruit de grande qualité. Remarquable. 10-15 €

15-15,5/20

DOMAINE D'OURÉA
● Les 30 % de vendange entière participent à la complexité de son parfum. Doté d'une matière peu épaisse, avec un joli délié, il trouve son équilibre sur la finesse. Plus de 10 €

15/20

DOMAINE LA GARRIGUE
● *La Cantarelle*
Cette cuvée issue de raisins non

Maison Ogier

LA VALEUR MONTANTE

Ses vins sont entrés dans la cour des grands



Les vins d'Édouard Guérin se sont affinés sans perdre en hédonisme.

Édouard Guérin, œnologue de formation, fait progresser à grands pas la gamme des vins de la maison Ogier, qu'il fait entrer dans la cour des grands. Les vins, moins excessifs et bien plus équilibrés qu'à l'arrivée en 2015 de cet amoureux de la vendange entière, se sont affinés sans perdre en hédonisme. Grâce à une approche parcelle et une observation fine des terroirs, son travail porte ses fruits. Le résultat est probant, l'ensemble de ses 2018 est de grande qualité. R. P.

égrappés affiche un fruit légèrement compoté. Une richesse qui se traduit par cette matière charnelle et une belle qualité de texture. Plus de 15 €

14,5-15,5/20

DOMAINE DU TERME
● La pointe de gaz devrait se dissiper en cours d'élevage. Mais sa douceur le rend séduisant et appétant. Plus de 10 €

14,5/20

CHÂTEAU BOIS D'ARLÈNE
● *Origine*
Fruit légèrement compoté, matière charnue dans ce vin gracieux avec une jolie texture. En conversion bio. Plus de 15 €

14,5/20

MAISON OGIER
● *Boiseraie*
Belle fraîcheur sans être exempt de maturité, très belle qualité de fruit et de tanins. Jolie finale chocolatée. 10-15 €

14-14,5/20

DOMAINE DES ONDINES
● *Clos des Frères*
Le nez évoque le chocolat et l'orange sanguine. Matière ample mais avec un cœur de bouche fin, un grain serré mais délicat. 15-20 €

Vins blancs

16/20

DOMAINE DE MONTVAC
● *Clairette*
Une fine réduction pour ce vin tout en tension mais avec de la profondeur, de beaux amers et une énergie stimulante. Grande réussite. 15-25 €

15-16/20

DOMAINE MONTIRIUS
● Une pointe de réduction mais une bouche élancée, un fruit appétant et une grande sapidité. Superbe. 15 €

Spécial millésime 2018 Rhône Sud

14/20 DOMAINE CHANT DES LOUPS

● Un vin tout en volume pré-servant de la fraîcheur avec une finale sur une sensation de pierre à fusil. Plus de 10 €

Tavel 19 vins

Les meilleurs tavel 2018 sont frais, plus élancés que charnus, mais avec un joli fruit. On se réglera dès cet été, même s'ils accompagneront à merveille une cuisine automnale et hivernale. R. P.

15/20 CHÂTEAU DE MANISSY

● *Cuvée Fruitée*
Un vin plus dans l'esprit d'un blanc épuré, tout en souplesse et en finesse avec un beau délié. Un rosé qui se construira en bouteille. 11,50 €

15/20 PRIEURÉ DE MONTÉZARGUES

● Nez délicat entre fruit et épices ; belle bouche dense et sapide. Un rosé qui conjugue mâche et élégance. 10-15 €

14,5/20
CHÂTEAU D'AQUÉRIA
● Vif, droit, épuré, plus en densité qu'en finesse. Puissant, il accompagnera à merveille une cuisine automnale. 10-15 €

14,5/20
CHÂTEAU DE TRINQUEVEDEL
● Plus en épure et en tension qu'en volume et en chair. Un rosé frais et digeste. 11,50 €

14,5/20
DOMAINE MABY
● *Prima Donna*
Un fruit mûr presque compoté pour ce rosé misant sur le volume et le charnu, qui aura besoin de canaliser sa fougue encore quelques mois. 11 €

Cairanne 47 vins dégustés

Beaucoup de blancs frais à la maturité pas toujours parfaite contrastent avec de belles cuvées à la maturité aboutie donnant des blancs profonds, avec de beaux parfums. Côte rouges, la qualité est hétérogène, avec des extractions poussées et des tanins pas forcément mûrs. Les plus belles cuvées retranscrivent avec brio la finesse inscrite dans l'ADN de ce joli terroir. R. P.

Vins rouges

15,5/20
ORATOIRE
SAINT-MARTIN
● *Réserve des Seigneurs*
Malgré une pointe de gaz, on devine un fruit juteux et généreux, des tanins souples et fins avec une perception sucrée du fruit. 14,50 €

15/20
LA BASTIDE
SAINT-DOMINIQUE
● *Les 2 Arbres*
Volumineux et mûr. Sa richesse se traduit par une sensation de fruit à l'eau-de-vie et de chocolat, avec une pointe de sucre en finale. Beau vin. 11,50 €

15/20
DOMAINE DELUBAC
● *Les Bruneau*
Beau nez sur l'orangerette ; bouche à la trame serrée mais au grain de tanin très fin. 9,50 €

14,5-15/20
DOMAINE BRUSSET
● *Vieilles vignes*
Une touche d'olive noire dans ce vin tout en volume, charnu, doté d'un fruit gourmand et de tanins gras. 10-15 €

14,5-15/20
DOMAINE
MARCEL RICHAUD
● Un vin tout en volume et en soyeux malgré des tanins encore virils, mais rien d'in-



Château de Manissy : un rosé de gastronomie et de garde.

quietant car son fruit est de belle facture. 15 €

14,5/20
DOMAINE
DES ESCARAVAILLES
● *Le Ventabren*
Nez net et pur ; bouche à la trame dense mais au grain très fin et équilibré par un fruit parfaitement mûr. 10,50 €

14/20
DOMAINE MOUN PANTAÏ
● Un nez surprenant sur l'olive verte. Joli fruit tout en nuances et en délicatesse, avec une finale qui se resserre mais équilibrée. 9 €

Vins blancs

15/20
DOMAINE
RABASSE CHARAVIN
● *Cuvée d'Estevenas*
Volumineux, ce vin joue sur l'épaisseur d'un fruit intense et profond qui donne l'impression de mâcher la peau d'un raisin frais. Hédoniste, assurément. 21 €

14,5/20
DOMAINE
DES AMADIEU
● Un joli nez sur les épices

pour ce vin doté d'un fruité gourmand et charnel mais élégant. 19,5 €

14,5/20
ORATOIRE
SAINT-MARTIN
● *Réserve des Seigneurs*
Son attaque souple et tendre est renforcée par de jolis amers. Une cuvée tout en soyeux, à la maturité équilibrée. 13 €

Luberon 27 vins dégustés

Cette année, les rouges sont un peu à la traîne. Les vigneron ne s'y sont pas trompés : ils ont présenté peu d'échantillons. En revanche, les blancs sont d'assez bonne facture. R. P.

Vins rouges

14-15/20
CHÂTEAU
LA CANORGUE
● Nez au parfum de violette. La bouche offre du fond, de la chair et du relief. Toujours au sommet de l'appellation. 10-15 €

14,5/20
MAS EDEM
● *Delicato*
Voici une très belle découverte. Son parfum mêlant la fraise des bois et une touche de chocolat évoque un vin légèrement évolué mais distingué. Gracieux, fin et épuré, il est "molto Delicato"! 10 €

Vins blancs

14,5/20
BASTIDE DU CLAUX
● *Barraban*
Ce vigneron bourguignon excelle souvent plus dans les blancs que dans les rouges. Il livre ici un luberon épicié, élégant, dense, sapide et bien équilibré, avec un fruit qui retranscrit fidèlement les parfums du Sud. 11,50 €

Spécial millésime 2018

Rhône Sud

Luberon (suite)

14-14,5/20 CHÂTEAU LA CANORGUE

● Beau nez intense sur une note de fenouil sauvage et de garrigue pour ce joli vin pulpeux en bouche. 11 €

14-14,5/20 MAS EDEM

● *Delicato*
Les épices et la pêche blanche dominant au nez. Pleine et douce, cette cuvée joue sur de fins amers avec une belle sapidité. En rouge comme en blanc, ce domaine est une belle découverte. 10 €

14/20 CHÂTEAU DE CLAPIER

● *Cuvée Soprano*
Un nez qui évoque la menthe poivrée, une complexité aromatique servie par une belle sève en bouche. 12 €

Costières de Nîmes

27 vins dégustés

Dans l'ensemble, les rouges ont été un peu poussés en concentration. On est allé chercher de la puissance au lieu de capter le plaisir du fruit, ce qui donne des vins affichant des amertumes parfois prononcées. On se consolera avec quelques blancs souples et tendres. R. P.

Vins rouges

13,5/20 CHÂTEAU DE NAGES

● *Vieilles vignes*
Le premier nez sent la cellulose. Il y a une note de cerise à l'eau-de-vie dans cette bouche juteuse, aux tanins souples. 12,70 €

13-13,5/20 MAS CARLOT

● Belle note de thym et de garrigue au nez. Derrière une belle structure, on découvre un fruit doux et soyeux. 7-10 €

13/20 CHÂTEAU BEAUBOIS

● *Élégance*
Sous une robe sombre, un vin dense et riche avec un parfum plus épicé que fruité. 10,50 €

Vins blancs

13,5-14/20 CHÂTEAU L'ERMITAGE

● *Epicuria*
Une note de fenouil sauvage précède une attaque tendre équilibrée par une jolie énergie saline en finale. Superbe ! 10-15 €

13,5-14/20 CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS

● *Galet Dorés*
Un parfum de pêche blanche domine dans ce vin dense, charnu, au fruité savoureux. 8 €

13,5/20 DOMAINE POULVAREL

● *Vieilles vignes*
Doux et plein, ce blanc offre un contraste entre un fruit sucré et de fins amers. Surprenant mais pas inintéressant. 7-10 €

Vinsobres

11 vins dégustés

De beaux vins frais qui, sans manquer de maturité, affichent un joli croquant de fruit. Beaucoup de vins charnus et gourmands. R. P.

Vins rouges

13,5-14/20 DOMAINE CHAUME-ARNAUD

● Belle maturité pour ce vin tout en volume malgré des tanins fermes mais bien enrobés. 13 €

13,5-14/20 DOMAINE VALLOT

● Un nez sur la peau d'agrumes, une bouche douce au fruit juteux pour ce vin gourmand avec des tanins fins. 9 €

Domaine Les Terriers

LA DÉCOUVERTE

Son deuxième millésime est très prometteur



Cyril Chamontin a acheté ce domaine ardéchois en 2017.

Cyril Chamontin, œnologue de formation, et Benjamin Levère, amateur éclairé, ont acheté en 2017 le domaine Les Terriers, dans les Côtes-du-Vivaraïs. Expérimenté, Cyril apprend à découvrir son vignoble grâce à une approche parcellaire, tout en misant sur le labour des sols. Après seulement deux millésimes, nous avons beaucoup apprécié sa cuvée Un Air de Serine, bien équilibrée en termes de maturité, de qualité de tanins, avec un vrai respect du fruit grâce à un apport modéré du fût. Voilà un domaine prometteur, à suivre de près. R. P.

13-14/20 DOMAINE SAINT-VINCENT

● Ce vin exhale un parfum de fruit macéré. Un rouge ample, au fruit charnu dont la belle maturité lui confère ce joli volume de bouche. 9,10 €

Beaumes-de-Venise

18 vins dégustés

Cette année, les vins sont francs et structurés. Ils demanderont un peu de temps pour se patiner. Les plus belles cuvées ne sont jamais débordées par des tanins trop puissants, en témoignent les vins du domaine des Bernardins ou de La Ferme Saint Martin. R. P.

15,5-16/20 DOMAINE DES BERNARDINS

● Un nez somptueux, une bouche dense et sapide, avec un fruit presque sucré. Ce vin conjugué volume et finesse. Superbe ! 11-15 €

14,5-15/20 DOMAINE LA FERME SAINT MARTIN

● *Les Terres Jaunes*
Des senteurs d'olive noire dominant au nez. Ici, la finesse et le soyeux priment avec un fruit un rien sucré, d'où cette texture très veloutée. 10-15 €

14,5-15/20 DOMAINE SAINT AMANT

● *Grangeneuve*
Un parfum qui évoque la violette et la griotte dans ce vin hédoniste où des tanins fins

Spécial millésime 2018

Rhône Sud

sont enrobés par un fruit pulpeux. 10-15 €

14,5-15/20

VIGNOBLE

ALAIN IGNACE

● Helevetien

Son parfum évoque la cerise au chocolat et l'orange sanguine. Sa bouche se montre dense et solide. Un vin élégant et bien équilibré. 10-15 €

14/20

CHÂTEAU

LA CROIX DES PINS

● Les Contreforts de Montmirail

Le nez pur évoque le coulis de framboise ; la bouche délivre des tanins souples grâce à un fruit à la maturité aboutie. 10-15 €

Muscat de Beaumes-de-Venise

10 vins dégustés

Sans être opulents, les muscats 2018 offriront du plaisir dès leur mise en marché, tout en se conservant une à plusieurs décennies. R. P.

17-17,5/20

DOMAINE

DES BERNARDINS

● Un muscat hédoniste et raffiné, dense et sapide. Incontournable. N. C.

16,5-17/20

VIGNOBLE

ALAIN IGNACE

● Ce domaine produit du muscat dans les trois couleurs. Le blanc a notre préférence avec ce magnifique fruit droit, peu sucré et tout en épure. Magistral ! N. C.

16,5/20

DOMAINE DE COYEUX

● Un nez surprenant qui évoque une grande chartreuse, avec un fruit bien équilibré en bouche. N. C.

Côtes-du-Vivarais

6 vins dégustés

Peu de vins dans cette appellation, mais deux cuvées séduisantes et de belle facture qui lorgnent plus vers le Rhône nord que vers le sud. R. P.

14/20

DOMAINE NOTRE DAME DE COUSIGNAC

● Beau parfum qui évoque le romarin et le thym. Il séduit par son fruit gourmand et sa texture souple. 9 €

13-14/20

DOMAINE LES TERRIERS

● Un Air de Serine

Un vin qui offre un fruit net, plus fin que puissant, et dont l'élégance nous a vraiment charmés. 18,50 €

Duché d'Uzès

20 vins dégustés

L'appellation se lance dans la cour des grands avec une réelle progression de la qualité. Les vins rouges ne manquent ni de densité ni de puissance ; les blancs se montrent plus irréguliers. R. P.

14/20

DOMAINE

DELEUZE-ROCHETIN

● Harmattan

Une belle expression aromatique avec une note de pâte d'amande. Un blanc charnel, enveloppant mais sans mollesse. 7-10 €

13,5-14/20

DOMAINE LE SOLLIER

● Les Linthes

Un doux parfum sur l'oran-

gette. Une belle matière mûre et fraîche, structurée et dotée de tanins fins, et une finale légèrement sucrée. 10 €

13,5/20

DOMAINE DE LAQUEDUC

● Il alterne puissance et finesse mais avec un fruit appétant qui lui confère un beau toucher de bouche. 10-15 €

Ventoux

57 vins dégustés

Les producteurs de Ventoux ont présenté plus de vins que dans les millésimes précédents. Ils croient en leur production, c'est bon signe. Et ils ont raison. Nombre de cuvées allient du croquant et une belle maturité de fruit, surtout si le vigneron n'est pas allé chercher des tanins trop durs ou pas mûrs. Pour les blancs, on est plus sûr des vins de soif que des vins profonds. Ils sont souples et frais, mais manquent un peu de magie en ce début d'élevage. R. P.

Vins rouges

14/20

DOMAINE CHAMP-LONG

● Vieilles vignes

Cuvée composée à 95 % de grenache. La maturité se traduit ici par une bouche ample avec de la sève. Un joli vin corpulent à la belle finale chocolatée. 15-20 €

14/20

DOMAINE SOLENCE

● Cippus

Vin de matière à la bouche juteuse et à la trame tannique serrée. Son fruit est d'une réelle gourmandise. 10-15 €

14/20

MARTINELLE

● La bouche est onctueuse.

Des tanins mûrs forment l'ossature de ce vin généreux doté d'une jolie finale sur le fruit à l'eau-de-vie. 10-15 €

Vignoble Alain Ignace

LE VIGNERON EN VUE

Vous allez aimer la pureté de ses muscats



Alain Ignace a quitté la coopérative qu'il a dirigée pendant vingt ans.

Après avoir dirigé pendant vingt ans la cave coopérative de Beaumes-de-Venise, tout en y livrant ses propres raisins, Alain Ignace, jeune retraité, a décidé de faire son propre vin. S'il cultive ses vignes depuis vingt ans en agriculture biologique, le réchauffement climatique l'interpelle. Du coup, il attend les nuits fraîches de septembre pour vendanger ses muscats, en douze heures, pas plus. Objectif : préserver la pureté des arômes de ses raisins. À l'arrivée, son 2018 épuré et digeste nous a littéralement séduits. R. P.

Vins dégustés
100%
à l'aveugle

Ventoux (suite)

13,5-14/20

CHÂTEAU
LA CROIX DES PINS

● *La Tête à l'Envers*
Son parfum rappelle l'olive
noire. Son fruit mûr, presque
sucré, enrobe des tanins fins et
souples. 14,90 €

13,5-14/20

CHÂTEAU LANDRA
● Une note de fruit compoté
domine au nez. Son fruit
ample, charnu et très appétant
affiche une belle maturité.
13,50 €

13,5-14/20

DOMAINE ALLOÏS
● *Terre d'Ailleuls*
Joli parfum sur la cerise
juteuse. Ce vin musclé et char-
penté livre un joli fruit bien
mûr. 15-20 €

Vins blancs

13,5-14/20

CHÂTEAU JUVENAL
● *Les Ribes du Vallat*
Avec ses 80 % de clairette et
20 % de viognier, ce vin plein
en bouche affiche, malgré une
pointe de réduction, un fruit
charnu et sapide. 10,80 €

13,5-14/20

CAVE TERRA VENTOUX
● *Terra Solis Intuition*
Mi-viognier mi-roussanne, ce
blanc au tempérament affirmé
joue sur les épices et le fenouil.
De par sa richesse, il s'affirme
plus en volume qu'en allonge
de bouche. 14,90 €

Lirac

33 vins dégustés

Une qualité un rien hétérogène.
Quelques vins forcent sur
la puissance. Mais quand la
maturité est au rendez-vous,
les vins sont profonds et fort
gourmands. Quant aux blancs,
plus frais que charnus en ce
début de vie, ils pêchent par

Spécial millésime 2018 Rhône Sud

Domaine Gramiller Son rasteau est une pure merveille

LA DÉCOUVERTE

13,5/20
DOMAINE MABY

● *La Fermade*
Vin souple, très aromatique,
un rien court, mais on apprécie
la douceur de son fruit. 10 €

Rasteau 27 vins dégustés

Une qualité hétérogène avec
des cuvées aux fruits pas tota-
lement mûrs. Heureusement,
d'autres ont su valoriser de
beaux volumes de bouche,
en misant sur des tanins fins.
R. P.

14,5-15/20
DOMAINE GRAMILLER

● *Gramiller*
Un parfum élégant de fruit, qui
se prolonge par une note de
griotte au chocolat. La bouche
douce, suave et gourmande
s'appuie sur des tanins mûrs et
souples. Beau vin. 7-10 €

14,5-15/20
VILLA SAFRANIER

● Joli nez sur le fruit noir
intense ; belle bouche fraîche
malgré un fruit mûr avec des
tanins souples et fins. 11 €

14,5/20
MAISON OGIER

● *Hélianthe*
Parfum de fruits noirs. Vin tout
en volume et charnel, avec une
trame tannique dense mais
mûre. 11 €

14/20
DOMAINE BEAU MISTRAL

● *Sélection Vieilles vignes*
Nez de fruit macéré et de cacao.
Bouche charpentée mais
juteuse avec de la chair, du fruit
et du fond. 11,50 €

14/20
DOMAINE DE GALUVAL

● *Perce Murailles*
Un nez légèrement fermen-
taire mais un fruit appétant
avec une chair ferme, des
tanins solides et une finale un
rien sucrée. 12 €



Après quinze ans d'essais, Frédéric Julien a défini son style de vin.

Frédéric Julien se destinait à l'enseignement de la physique
quand, en 2002, il récupère les vignes de la famille de son
épouse. S'il vinifie sous son nom son premier vin en 2017, il a
testé entre 2002 et 2017 diverses micro-vinifications et a jeté
beaucoup de vins ! Depuis il a compris que les vins contenant
peu de soufre avaient sa préférence. Très concerné par la sau-
vegarde de l'environnement, il a aussi essayé la biodynamie,
mais cela ne lui correspond pas. L'homme préfère observer
d'abord, intervenir après. Avec deux millésimes à son actif,
son rasteau est une pure merveille. R. P.

la faiblesse de leur expression
aromatique. À suivre. R. P.

Vins rouges

14,5-15/20
CLOS DU MONT-OLIVET

● Il embaume la cerise au
chocolat. Sa matière charnelle
est étouffée par des tanins de
grande qualité. Superbe ! 15 €

14/20
DOMAINE MABY

● *La Fermade*
Joli parfum d'olive noire. Sa
bouche est profonde mais
serrée, avec une jolie finale
chocolatée. 11,60 €

13,5-14
CHÂTEAU
DE MONTFAUCON
● La prise de bois est encore
présente, mais derrière on
trouve un joli fruit évoquant
la cerise et une texture d'une
grande douceur. À suivre. 15 €

Vins blancs

14/20
CHÂTEAU DE MANISSY
● *Trinité*
Une belle expression sur la
garrigue et la pêche blanche.
Un vin qui possède du fond,
un beau fruit et de la sapidité.
12,50 €

R. Petriccio