



RHÔNE SUD


Rhonéa

BEAUMES DE VENISE

Confidence 2016

11,90 €

Jolie réalisation de la cave coopérative Rhonéa. Ce beaumes-de-venise, plein d'éclat, se savoure sur les fruits rouges et les épices caractéristiques du grenache noir, de la syrah et du mourvèdre qui entrent dans sa composition. Les tanins sont souples et soyeux. Il est prêt à recevoir !

 Avec une brouillade de truffe.


Château de Nalys

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2017

55 €

Dernière acquisition de la Maison Guigal, le château de Nalys a toujours été réputé pour ses blancs. Le célèbre propriétaire-négociant de la vallée du Rhône septentrionale a su, d'ores et déjà, lui redonner ses lettres de noblesse. Il offre un volume ample et généreux ceinturé par une belle acidité. Fleurs blanches, agrumes et un soupçon de vanille composent un nez tout en élégance.

 Du homard « tout simplement ».


Domaine Giraud

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Les Gallimardes 2017

60 €

Attention, vin d'exception ! Élaborée depuis 1998, Les Gallimardes, qui tient son nom du quartier où elle est produite, repose sur des grenaches (90%) et des syrahs centenaires cultivées sur les sols caillouteux de l'appellation. Rythmée par des notes de fruits rouges mûrs, de torréfaction et de cacao, elle présente une bouche dense et veloutée aux tanins d'une extrême finesse. L'Archétype du châteauneuf-du-pape.

 Une poularde truffée et farcie.

Château Beaubois

COSTIÈRES-DE-NÎMES

Idole 2015 - AB

36 €

Rendements plus que limités – 30 hectolitres/hectare –, pour

Domaine Richaud




CAIRANNE

L'Ebrescade 2016 - AB

20 €

Si Marcel Richaud, vigneron émérite de Cairanne, a laissé les rênes de la propriété à ses enfants, il continue de s'occuper de la cuvée mythique du domaine, L'Ebrescade (le patronyme d'un quartier situé à plus de 300 mètres d'altitude sur les hauteurs du village). Grenaches, syrahs et mourvèdres cinquantenaires y sont cultivés en coteaux et ne fournissent que de très petits rendements. C'est là une partie du secret de cette cuvée dominée par les fruits mûrs, aux tanins nobles et enrobés, aux saveurs d'épices et de fruits noirs. Elle possède cet éclat et cette intensité des vins que l'on garde longtemps en mémoire.

 Un porcelet grillé au feu de bois.



cette cuvée éditée à un millier d'exemplaires seulement. Il faut dire qu'elle a fait l'objet d'un traitement aux petits oignons, chaque parcelle, chaque cépage ayant été élevés dans des fûts différents durant une année avant d'être assemblés. À l'arrivée, un nectar sublime aux notes de fruits noirs et de cacao, sculpté dans le roc.

 Un salmis de pigeon.

Cave les Coteaux de Visan


CÔTES-DU-RHÔNE

Les Murières 2018

4,65 €

Sans faute sur toute la ligne ! Avec ce blanc, mariage de clairette, de grenache et de viognier, la cave des coteaux de Visan signe un vin au rapport plaisir-prix indéniable. D'abord pour l'élégance de son

bouquet de fleurs blanches, ensuite pour sa fraîcheur et sa vivacité doublées d'une pointe saline en finale.

 À l'apéritif, sur des huîtres ou des entremets salés.


Maison Rivier

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Chusclan Augustin 2016

15 €

Hommage à l'arrière-grand-père Augustin, ce vin produit en quantité limitée provient de parcelles âgées de grenache, de syrah, de mourvèdre, de carignan et de cinsault. Affûté dans sa robe sombre, il se pare de tanins soyeux et élégants autour d'un volume ample et généreux. Le nez, subtil et complexe, donne le ton avec ses notes de cerise, d'épice et de garrigue.

 Avec un filet mignon de veau aux agrumes.


Domaine Paillère & Pied Gü

CÔTES-DU-RHÔNE-

Villages Sablet 2017

12,20 €

En plus de son vignoble à Gigondas, Bertrand Stehelin cultive des parcelles tout autour du village perché de Sablet. Elles ont la particularité de pousser sur des terroirs à dominante de sable et d'argile qui donnent des vins fins et aériens. À l'image de ce 2017, dense et fruité, avec des tanins doux comme de la soie.

 Un magret de canard aux fruits rouges.


Domaine Achard

CRÉMANT DE DIE

Biodynamie

10,90 €

Coup de cœur pour cette bulle faiblement dosée élaborée en bio. Et ici le label n'est pas une mode ! Le domaine de 11 hectares est conduit en bio depuis plus de cinquante ans. Clairette, aligoté et muscat sont ici assemblés pour former un trio plein de charme, fruité, salivant et aérien. Festif à souhait !

 Avec une bûche aux fruits rouges ou aux fruits exotiques.


Domaine La Bouïssière

GIGONDAS

2017

18 €

Un « grand » gigondas vinifié d'une main de maître par Gilles et Thierry Faravel, figures emblématiques de l'appellation. Composé de grenaches et de syrahs cinquantenaires, élevés en cuves et en foudres, il déploie un volume du tonnerre épaulé par des tanins riches, mûrs et enrobés. Un vin taillé pour la garde, mais à apprécier dès à présent.

 Une épaule d'agneau rôtie accompagnée d'ail en chemise.

Maison Castel

GIGONDAS

Séries Limitées


40 €

Fruit d'un partenariat entre la maison Castel et un vigneron de Gigondas, cette cuvée est un collector. Tirée à quelques exemplaires seulement à



RHÔNE SUD

partir de grenache, de syrah et de mourvèdre cultivés à 300 mètres d'altitude, elle offre un fruité mûr, généreux et complexe. La silhouette, robuste et charpentée, est sublimée par un boisé admirablement maîtrisé.

 Un civet de lièvre ou de sanglier.


Château Bizard

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

Montagne de Raucoule 2016

10 €

Syrah et grenache, à parts égales, confèrent à ce vin un nez de cerise, de gelée de mûre, rehaussé de notes de réglisse et de violette. La bouche est arrondie, gourmande, patinée de tanins fins. Autant dire qu'il a les deux pieds dans ce terroir de Grignan, à la frontière de la vallée du Rhône Sud et Nord.

 Une pintade aux marrons.


Domaine Coudoulis

LIRAC

Hommage 2016

18 €

Tout feu, tout flamme ! Dans ce millésime 2016, la cuvée Hommage signée Bernard Callet possède un réel panache. Beaucoup de fruit au nez, avec des notes de cerise et de mûre, de la cannelle et des épices douces. La bouche, affable, allie rondeur, générosité et une relance fraîche et fruitée. La rencontre d'un vigneron de talent avec un terroir d'exception.

 Un osso bucco ou une daube de taureau.


Marrenon

LUBERON

Inventa Les Vallons Blancs 2016

18,90 €

La dernière création de Marrenon offre une facette inédite du savoir-faire et du terroir de cette union de caves coopératives. Grenache et vermentino proviennent de parcelles sélectionnées. Fermentés et vinifiés en barriques neuves, élevés pendant deux ans, ils délivrent des notes de pommes compotées, de brioche et de grillé avec du gras et de l'onctuosité en bouche. La finale est rehaussée d'une pointe saline.

 Avec un plateau de fruits de mer.

Domaine Les Escaravailles

RASTEAU

Argilla ad Argillam 2017

17 €

Dernier opus de Gilles Ferran, ce rasteau rouge, servi par des vieux grenaches et des syrahs plantés à 200 mètres d'altitude, a cela de nouveau qu'il a été élevé en amphores d'argile pendant neuf mois. Un essai lancé en 2017 et reconduit en 2018. « L'élevage en amphore met en avant le fruit tout en conservant la structure », estime Gilles Ferran. On ne saurait dire mieux !

 Cailles farcies aux épices accompagnées de riz noir de Camargue.


Domaine La Mordorée

TAVEL

La Reine des Bois 2018 - AB

15,60 €

Cuvée-phare de ce domaine, La Reine des bois reste, de millésime en millésime, LE tavel de référence, indispensable compagnon des grandes tables. Sur ce 2018, il se montre particulièrement charmeur avec un bouquet gourmand de fruits blancs, de framboise et de fraise. La bouche est à l'avenant, chamue et fraîche, elle y ajoute des notes mentholées en finale.

 Une bouillabaisse ou une soupe de poisson.


La Vinsobraise

VINSOBRES

Diamant Noir 2017

6,95 €

Le prix doux de notre sélection. Ce vinsobres, concocté par la cave coopérative du village, est emblématique du terroir de l'appellation, légèrement plus frais que les crus situés plus au sud du vignoble. Fruits rouges et fruits noirs au nez, il possède un fruité mûr et rond posé sur une assise fraîche. Un modèle d'équilibre dans le cru.

 Un tournedos Rossini aux truffes.