



La Vallée du Rhône

De vraies pépites du nord au sud

De la Côte Rôtie au Luberon, cette région fourmille de bouteilles diversifiées à prix mesurés qui sauront vous séduire.

Pierre Vila Palleja et Roberto Petronio

La partie nord de la Vallée du Rhône nous a montré qu'elle regorgeait de bons rapports prix/plaisir, et cela même dans les crus. Côté rouges, les 2018, très largement présentés dans cette sélection, se démarquent des autres millésimes par leur maturité et leur accessibilité. Ils ont à la fois gardé leur fraîcheur et leur définition. Ils seront de bonne garde. Côté blancs, les 2018 sont nés sous le signe du rendement, permettant de garder de la fraîcheur et de ne pas tomber dans la lourdeur. Ils ont trouvé le bon compromis entre maturité juste et digestibilité. Certains seront de belles exceptions, mais les vins seront à ouvrir dès la jeunesse.

Dans cette catégorie de prix, les appellations Saint-Péray, Crozes-Hermitage et Saint-Joseph tirent leur épingle du jeu et confirment leur bonne forme, même si de belles surprises sont à découvrir dans les crus plus prestigieux.

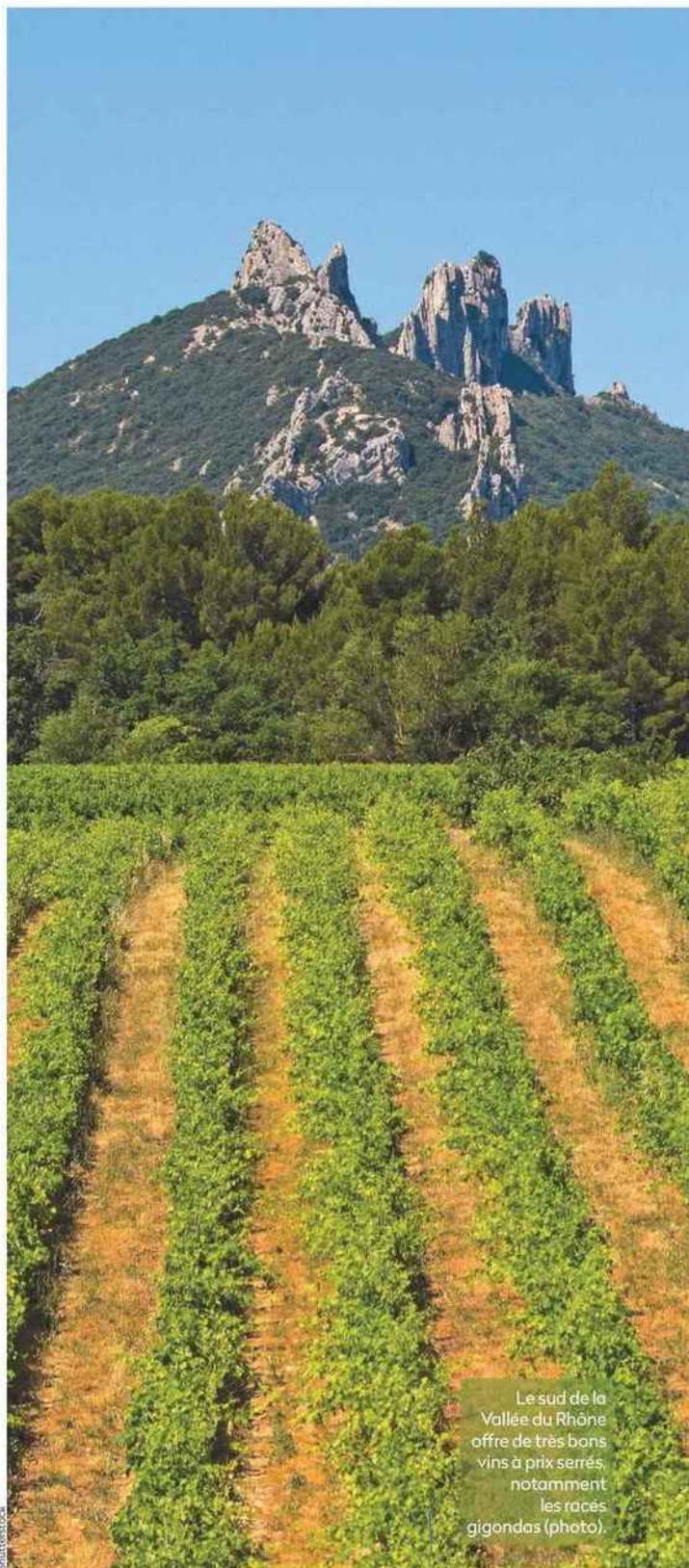
LES VINS DU SUD PROCURENT BEAUCOUP DE PLAISIR

Quant aux vins du sud de la Vallée du Rhône, ils vous donneront beaucoup de plaisir avec un rapport qualité/prix extraordinaire. Promenez-vous cet été autour des Dentelles de Montmirail, dans le secteur de Beaumes-de-Venise : on y produit des rouges délicieux. Toujours un peu longs à se dévoiler, les vins de Gigondas se montrent racés ; oubliez-les en cave cinq à huit ans. Si vous recherchez des vins méridionaux et fins, optez pour Cairanne.

Il faut aussi saluer l'arrivée de nouveaux domaines qui travaillent avec enthousiasme, en phase avec leur époque, précautionneux de l'environnement, tel le château Boucarut à Lirac. Les vins vinifiés sans soufre et bien menés jusqu'au bout ont un parfum vraiment singulier. Ce n'est pas un hasard si le premier millésime du domaine La Buissonnade nous a grandement séduits. Enfin, la célèbre appellation Châteauneuf-du-Pape propose de très grands vins de garde et de plaisir à prix ultra sages. Il ne vous reste plus qu'à faire votre choix. ●

Les 3 plus belles affaires

- Saint-Joseph 2018
Domaine Bernard Grippa
22 €
- Cornas 2018
Domaine Johan Michel
25 €
- Châteauneuf-du-Pape 2017
Domaine Bois de Boursan
22 €



Le sud de la Vallée du Rhône offre de très bons vins à prix serrés, notamment les racés gigondas (photo).



Les Dégustations La Vallée du Rhône

Vins du Rhône nord

Faites provision des fringants 2018

Condrieu

Prix maximum fixé à 32 €

17/20

DOMAINE ANDRÉ PERRET
● 2018

Le nez est cistercien, il ne distille pas les arômes typiques du viognier, mais ceux de la roche affleurante. Bouche effilée, fluide, avec une belle longueur. Grand vin de garde. 29 €

16,5/20

DOMAINE MOUTON
● Côte Châtillon 2018

Le nez nous rappelle la qualité du cru, avec un fruit vibrant qui s'entremêle à une profondeur minérale. La bouche, timide de prime abord, monte en puissance, avec une délicate chaleur poivrée. 32 €

16/20

DOMAINE DE BOISSEY
● Corbonnes 2018

Le nez est séduisant avec des notes de pêche de vigne, de miel frais, de lilas et d'abricot. Bouche élégante, avec une fraîcheur sous-jacente. Belle allonge minérale, aux arômes salins, qui promet une belle garde, le temps pour le boisé de se fondre. 31 €

16/20

DOMAINE RICHARD
● Cuvée M. Martial 2018

Nez discret, avec une minéralité rappelant une pluie d'été, l'amande douce et le noyau. La bouche est élégante, avec une puissance domptée et de fins amers. Finale sur la pomme rouge. 30 €

15,5/20

ANDRÉ FRANÇOIS
● Maladière 2018

Dans un esprit fluide. Il évoque les notes d'amande des blancs du Douro et la fleur de houblon. La bouche est délicate, rappelant avec délice le miel de montagne. Beau vin de gastronomie. 30 €

15/20

DOMAINE CHAMBEYRON
● Vernon 2018

Dans un style ciselé. Le nez est une décoction de roche, avec le granite, et de thé vert. La bouche n'est pas démonstrative, mais la profondeur de Vernon monte progressivement. Sa finesse le rend accessible dès maintenant. 30 €

15/20

VIGNOBLES CHIRAT
● Clos Poncins 2019

Encore dans son adolescence. Le nez surprend avec ses arômes de pomme fraîche, de pêche rouge, de nectarine et de miel. La bouche est encore fougueuse, un fond minéral perce doucement. Bonne longueur. 32 €

Cornas

Prix maximum fixé à 31 €

16,5/20

DOMAINE JOHANN MICHEL
● 2018

Grande énergie. Au nez, joli fond austère, notes de roche et de mine de crayon. Grande allonge sur le granite. La finale rappelle l'orange sanguine. Pour la table. 25 €

16/20

DOMAINE DU TUNNEL
● 2018

Difficile à pénétrer. Le nez est renfermé, mais on distingue une belle qualité de fruit et une empreinte minérale évidente. La bouche est légère pour l'appellation, mais son énergie granitique promet une belle garde. 31 €

15,5/20

RÉMY NODIN
● Les Eygas 2018

Nez typé, sur le fruit noir et le poivre, le tout porté par un boisé ambitieux mais

approprié. Style riche, très dense, mais grand fond de vin qui rafraîchit la finale. Il a besoin de trois à quatre ans pour révéler son potentiel. 23 €

Côte Rôtie

Prix maximum fixé à 32 €

16,5/20

MOURIER

● Pierre Blanche 2018

Nez très élégant, aux arômes de mine de crayon, de quatre-épices et de violette fraîche. La bouche est d'une puissance diffuse, qui s'étire par une fine fraîcheur citronnée. Beaux tanins posés. 32 €

15/20

DOMAINE CHAMBEYRON
● Chavarine 2017

Dans un esprit léger et frivole, le nez rappelle le fruit noir, la suie et le granite. La bouche est empreinte d'une fraîcheur vive qui dynamise le vin sans le durcir. 30 €

Crozes-Hermitage

Prix maximum fixé à 22 €

15/20

NATACHA CHAVE

● Aléofane 2019

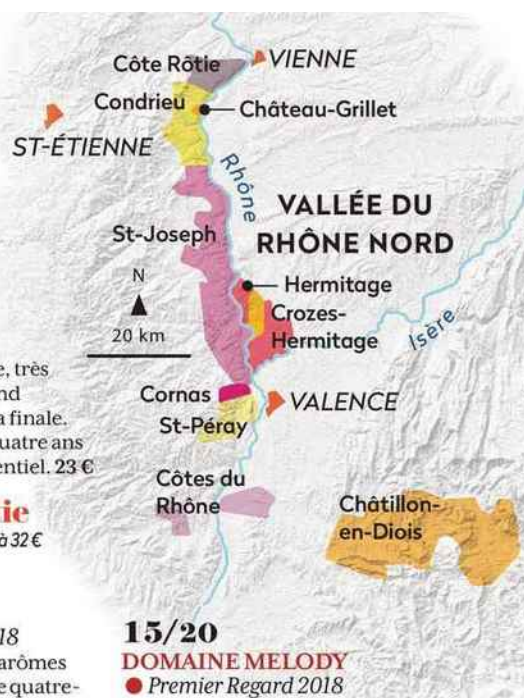
La délicatesse du nez interpelle, avec ses notes d'amande, de fleur d'oranger et de pistache. La bouche est rendue élégante avec la roussanne, le tout est ponctué par la fine amertume de la marsanne, qui l'allonge délicatement. Discretion et nuances. 18 €

15/20

DOMAINE LAURENT COMBIER

● Cuvée L 2018

Atypique pour le millésime, avec une fraîcheur omniprésente. Nez surprenant, rappelant la fleur de houblon, les fruits rouges et le thé vert. Bouche délicate, tramée par une fraîcheur vive, finale acidulée, grande persistance. 22 €



15/20

DOMAINE MELODY
● Premier Regard 2018

Le nez est élégant avec ses arômes d'aiguille de pin, de violette et de fruits noirs. Joli toucher de bouche rond et délicat. Pulpeux et posé, il offre une bonne longueur. 16 €

15/20

MAISON DELAS
● Les Launes 2018

L'élégance est le maître mot, avec une infusion de roche, le thé blanc et la fleur de houblon. La bouche est fine, sans maigreur, tramée par les fins amers de la marsanne. 19 €

15/20

MAISON LES ALEXANDRINS
● 2018

Une pépite. Le nez oscille entre le muscavado, un végétal noble, le poivre noir et le fruit noir intense. Bouche pleine, délicate, au tanin enveloppé. Finale fraîche. Très agréable. 20 €

14,5/20

NATACHA CHAVE

● Aléofane 2018

Il incarne tout ce que l'on attend des crozes-hermitage : spontanéité, qualité du fruit, rondeur, facilité. La bouche est ample et suave, légèrement acidulée et gourmande. Il appelle une côte d'agneau. 18 €

14,5/20

DOMAINE YANN CHAVE

● 2018

D'esprit gourmand, avec



une touche lactée, suggérant les fruits noirs, la fraise et le thé noir. Très facile à boire. Génereux en alcool. 20 €

14,5/20

DOMAINE GAYLORD MACHON

● *Cuvée Ghany 2017*

Le nez interpelle avec l'encens, les fruits rouges et une touche sanguine. La bouche est fluide, avec une fraîcheur acidulée qui raffermi un tanin. 14,50 €

14,5/20

DOMAINE LES 4 VENTS

● 2017

Nez sur les fruits noirs, l'encre et l'olive noire. Bouche fine, délicate, tanin élégant. Bonne longueur saline. Ce rouge se boit comme un blanc de par sa fraîcheur et sa légèreté. 19 €

14,5/20

MAISON DELAS

● *Les Launes 2018*

Austère et élégant pour le millésime. Le nez est avenant, avec un coulis de fruits rouges, de poivre blanc, de menthol. La bouche est fraîche, acidulée et saline. Garde possible. 17,10 €

14/20

DOMAINE BROTTÉ

● *La Rollande 2018*

Le nez, tout en fruit, embaume la crème de mûre, avec un accent australien. La bouche est riche sans être débordante, à profiter dans la jeunesse. 14 €

14/20

DOMAINE OLIVIER DUMAINE

● *La Croix du Verre 2018*

Cette sélection parcellaire de vignes de 50 ans est d'un grand plaisir. Elle exprime un joli nez, avec le poivre fin, la mûre, même si une touche lactée est encore présente. La bouche est veloutée, avec un alcool nappant sans être riche. 16,50 €

14/20

DOMAINE JEAN ESPRIT

● *Esprit 2019*

Le nez est déjà bien ouvert, avec le lard fumé, la sauge et le fruit noir. La bouche se montre ronde, avec un fruit pulpeux,



La Cuvée L de Laurent Combiér est atypique pour le millésime, avec une fraîcheur omniprésente.

facile, sans lourdeur grâce à une finale acidulée. Parfait pour les viandes grillées. 16 €

14/20

DOMAINE GAYLORD MACHON

● *La Fille dont j'ai Rêvé 2018*

Nez exotique (goyave, mangue, mezcal) qui évoque l'arvine suisse. La bouche est légère, facile, avec une fine tannicité. Vin de gastronomie. 18 €

14/20

LAURENT HABRARD

● *Grand Classique 2018*

Belle dimension minérale au nez, avec la pierre chaude,

complétée par les fruits à noyau et le miel frais. La bouche est friande et légère. À savourer dans la jeunesse. 15 €

14/20

LES TERRIENS

● 2018

Vin immédiat, avec son style de haute maturité aux notes de prune et de pruneau avec une touche de chocolat. Cette boule de fruits est généreuse. N'hésitez pas à la servir un peu fraîche pour en profiter pleinement. Il évoque les vins italiens de Valpolicella. 18 €

Hermitage

Prix maximum fixé à 35 €

17/20

LAURENT HABRARD

● *Roucoules 2017*

Élaborer un hermitage à ce prix est une prouesse. Racé, le nez rappelle le calisson, la poire rôtie. La bouche est structurée sur un tanin et une minéralité intenses. Grand vin de garde. 35 €

Saint-Joseph

Prix maximum fixé à 22 €

16,5/20

DOMAINE BERNARD GRIPA

● 2018

Nez timoré, suggérant la violette, avec un brin de muscat, fruits rouges et raisin frais. Bouche ronde, pleine, gourmande, tanins intégrés. Belle

garde. Il a besoin d'air pour montrer son potentiel. 22 €

16/20

DOMAINE BERNARD GRIPA

● 2018

La bouche se montre épurée, ciselée par de fins amers. Il affiche encore une certaine rigueur en finale. Il demande du temps en cave. 22 €

16/20

DOMAINE ANDRÉ PERRET

● 2018

Le nez discret distille des notes de violette, de fruits bleus et de suie. En bouche, l'alcool prend encore le dessus. La trame granitique s'impose peu à peu. Il aura besoin de temps pour se fondre. Belle garde. 17 €

15/20

DOMAINE COURSDON

● *Silice 2019*

Nez raffiné, sur la mangue fraîche, l'amande, la frangipane et la poire. La bouche est élégante, tramée par une fine amertume. Belle garde. 22 €

15/20

FAMILLE

DE BOELL FRANCE

● *Rue des Poulies 2017*

Le nez offre une dimension minérale, puis évolue sur le tabac et le chocolat noir. La bouche est friande, avec un tanin raffermi par une acidité d'orange sanguine. Vin de gastronomie. 22 €



15/20

**MAISON
LES ALEXANDRINS**

● 2018

Nez discret, finement grillé, sur le fruit noir, la réglisse. Ample et suave, la bouche s'appuie sur une belle qualité de raisins. Finale légèrement sèche. 22 €

15/20

VIGNOBLES CHIRAT

● Les Côtes 2018

Joli nez très respectueux du fruit, ponctué par le poivre vert. Bouche élégante, beau tanin encore accrocheur mais qui devrait bien se patiner. Bonne longueur. 17 €

14,5/20

CHRISTOPHE BOMBRUN

● 2018

Nez charmeur, très viognier, sur la violette, la pêche-abricot intense et le miel. La bouche est fine, avec une jolie viscosité. Beaux amers en finale. 22 €

14,5/20

**DOMAINE
LUYTON-FLEURY**

● Les Cerisiers 2018

Fluide mais avenant. Le nez est ouvert, très expressif, avec le poivre fraîchement moulu, le coulis de fruits et la menthe. La bouche offre un alcool nappant, riche, sans excès. Parfait avec des travers de porc. 17,50 €

14,5/20

DOMAINE MUCYN

● Salamandres 2018

Sa fraîcheur atypique pour le millésime donne un nez élégant aux notes d'agrumes, de poivre de Timut et de fruits des bois. Bouche svelte, tramée par une acidité élégante. Belle longueur. 17 €

14,5/20

**DOMAINE
DES RÉMIZIÈRES**

● 2018

Joli nez, finement poivré, discret mais subtil, mais un brin boisé/lacté. La bouche offre un joli tanin, avec un délicat toucher. Finale un peu douce, sur le pruneau. 19 €

14/20

DOMAINE RICHARD

● Charmen 2018

Vin de plaisir immédiat. Nez sur les fruits du verger, la fleur d'oranger et l'amande. La bouche se montre fluide, sans maigreur, très appétante. Un blanc d'apéritif. 16,50 €

Saint-Péray

Prix maximum fixé à 17 €

15/20

DOMAINE DU TUNNEL

● 2018

Cette pure marsanne rappelle les fruits du verger et les fleurs blanches. Riche, la bouche est domptée par une fraîcheur sous-jacente. 17 €

14/20

**CATHERINE
ET PASCAL JAMET**

● Greenette 2018

Sensation de maturité au nez : agrume, poire rôtie et craie. La bouche est légère, tramée par une fraîcheur évoquant la granny smith. Léger tanin qui raffermi l'ensemble. 14 €

14/20

RÉMY NODIN

● Classique 2018

Facile et immédiat. Le nez est élégant, avec des notes de calcaire qui affleurent, la pomme rouge et la pêche. La bouche est friande, désaltérante. À boire dans la jeunesse. 14 €

Vins du Rhône sud

Du plaisir à prix imbattables

**Châteauneuf-
du-Pape**

Prix maximum fixé à 32 €

Profond mais soyeux, ce vin dense est conforté par un fruit bien mûr et plein. 22 €

18,5/20

CLOS DU CALVAIRE

● 2018

Une palette aromatique magnifique qui va de la gelée de fruits rouges, au thym en passant par la cerise au chocolat. Un beau prélude à cette matière profonde et douce avec un fruit pur et savoureux. Superbe ! 29 €

18/20

**DOMAINE
DU BIENHEUREUX**

● 2018

Un nez complexe, à la fois floral et fruité. Il introduit une bouche délicate et gracieuse avec un fruit d'une grande pureté et d'un équilibre souverain. Splendide ! 23,50 €

18/20

**DOMAINE
BOIS DE BOURSAN**

● 2017

Plus proche de la pêche de vigne que de la mûre, après un jour d'ouverture, son parfum prend toute sa complexité.

17,5-18/20

**CLOS
DU MONT-OLIVET**

● 2017

Beau nez complexe, bouche ferme avec une masse tannique abondante. Un vin qui a du relief, tenu par un fruit pulpeux, mûr et équilibré. 29,50 €

17-17,5/20

**DOMAINE
FONT DE COUTEDUNE**

● 2017

Un nez singulier où domine le cassis bien mûr, le basilic et la pêche de vigne. Tandis qu'en bouche, sa texture gracieuse, élégante et fine mais pas mince est un pur régal. 25 €

16,5-17/20

**DOMAINE
BERTHET-CAPEAU**

● Élixir des Papes 2018

Ce pur grenache, d'une grande richesse, embaume le chocolat à plein nez. Un beau vin qui a de la tenue, avec un fruit charnu et dense, mais aussi des tanins soyeux. 22 €



Les Dégustations Le tour de France du vignoble

16,5-17/20

DOMAINE JÉRÔME GRADASSI

● 2018

Ce châteauneuf-du-pape mêle une note d'orange sanguine et de fruit au chocolat. Son cœur de bouche se montre dense et plus serré que de coutume, mais le tout est porté par un fruit mûr et équilibré. Un vin à laisser grandir en cave. 25 €

16,5-17/20

DOMAINE LES CAILLOUX

● 2017

D'une grande élégance aromatique, cette cuvée mise plus sur la finesse que l'opulence tout en conservant une maturité et un équilibre justes. On aimerait un rien de texture en plus. 30 €

16,5/20

DOMAINE DE LA CHARBONNIÈRE

● 2017

Beau nez doux, sensuel avec une note sanguine qui domine à l'ouverture. Un vin hédoniste, d'une grande richesse et harmonieux. 26,50 €

16,5/20

DOMAINE GIRAUD

● 2018

Joli parfum sur les petits fruits rouges, mûrs et délicieux que l'on retrouve dans une bouche tout en finesse. 32 €

16,5/20

DOMAINE L'ABBÉ DÎNE

● 2017

Belle richesse aromatique qui prend forme par cette note

de fruit à l'eau-de-vie. Un vin juteux, avec des tanins extrêmement civilisés et une texture soyeuse à souhait. 24,80 €

16,5/20

DOMAINE LES SEMELLES DE VENT

● 2017

Ce pur mourvèdre n'est pas un séducteur, mais il possède une charpente propre à ce cépage qui lui confère ce caractère droit, plus élancé que charnu, avec un fruit net précis. 32 €

16-16,5/20

DOMAINE ROGER PERRIN

● 2016

D'une belle élégance olfactive, ce vin ample, tout en volume, avec une belle charpente offre un fruit savoureux d'une réelle gourmandise. 24 €

16/20

DOMAINE DE LA JANASSE

● 2013

D'une belle complexité olfactive, il évolue sereinement en préservant un agréable fruit qui sonne juste, avec une petite fermeté en finale qui devrait s'estomper d'ici deux à trois ans. 31 €

16/20

DOMAINE ROGER SABON

● Réserve 2018

Pureté et précision définissent ce vin pas des plus charnels mais déjà fort abordable avec une justesse de ton et une harmonie évidentes. 24 €

15,5-16/20

DOMAINE DE FERRAND

● 2017

Bien mûr, il embaume la figue fraîche, tandis que sa bouche, tout en délié, affiche une belle texture malgré un léger manque de charnu dans le fruit. 24 €

15-16/20

CHÂTEAU SIMIAN

● Le Traversier 2019

Son beau parfum évoque la pâte d'amande. Un joli blanc de chair et de volume avec une vraie maturité méridionale, sans tomber dans l'opulence. 25 €

15-16/20

LA CÉLESTRIÈRE

● 2015

Nez frais sur des notes d'aiguille de pin et de menthe. Il développe un fruit presque beurré avec une bouche tout en suavité grâce à des tanins d'une grande amabilité. 26,60 €

Beaumes-de-Venise

Prix maximum fixé à 15 €

15,5-16/20

DOMAINE DES BERNARDINS

● 2018

La vendange entière apporte ce beau végétal noble qui complète un fruité intense dans une matière pleine de vie, avec du relief. Somptueux. 11,50 €

15,5/20

DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE

● 2018

Gourmand à souhait avec un beau et fort tempérament mais un grain très fin. Il montre la voie de l'excellence de ce grand terroir du Rhône sud. 14 €

15/20

DOMAINE SAINT AMANT

● Grangeneuve 2016

Magnifique parfum sur l'orange sanguine avec une touche de cacao qui traduit la richesse du millésime, tout



autant que sa bouche veloutée et onctueuse, avec un fruit savoureux. Superbe ! 15 €

14,5/20

DOMAINE SAINT AMANT

● *Grangeneuve 2017*
Ce terroir situé à Suzette, à 500 m d'altitude, livre un joli vin sphérique et pulpeux, tout en souplesse de texture. Un très beau référent. 14,50 €

14/20

DOMAINE DE LA PIGEADE

● *2017*
Assemblage de cinq cuves, ce beau vin volumineux et charnel livre un fruit tout en onctuosité de bouche. 14 €

Cairanne

Prix maximum fixé à 15 €

15,5/20

DOMAINE ALARY

● *Tradition 2017*
Un parfum intense et gourmand avec cette note de cerise noire et d'herbes du Sud relayée par un fruit somptueux, équilibré et persistant. Belle réussite. 9 €

15/20

LA BASTIDE SAINT DOMINIQUE

● *Les 2 Arbres 2017*
Cette cuvée pleine de vie, produite avec quatre cépages (grenache, carignan, syrah et mourvèdre) à parts égales, offre un beau volume et du soyeux, avec des tanins fins qui équilibrent l'ensemble. Il respire le Sud à plein nez ! 12 €

14,5-15/20

DOMAINE ANDRÉ BERTHET-RAYNE

● *Castel Mireio 2019*
Élégant avec des senteurs de cette terre du Sud. Son fruit savoureux en bouche reste frais avec de fins amers. 15 €

14,5-15/20

DOMAINE CLOS ROMANE

● *2018*
Nez de cerise juteuse et de fruit noir, avec une touche sanguine qui se traduit par une grande

douceur dans ce vin tout en volume et en soyeux. 12,50 €

14,5-15/20

DOMAINE DES ESCARAVAILLES

● *Le Ventabren 2016*
Le nez embaume la datte avec une touche sanguine. Un vin riche, onctueux, avec une maturité solaire qui s'exprime par une générosité chaleureuse en bouche. 10,50 €

14,5-15/20

DOMAINE ROCHE

● *Marcel Roche 2018*
Issu de vignes de plus de 70 ans, d'une grande maturité, il libère une note de figue et de fruit compoté. Une richesse que l'on retrouve dans une matière plantureuse, généreuse en bouche. 15 €

14,5/20

DOMAINE BRUSSET

● *Vieille vigne 2018*
Joli parfum de garrigue et de fruit confit ; bouche souple et déliée. Un beau classique. 14 €

Gigondas

Prix maximum fixé à 18 €

16,5/20

DOMAINE DU GOUR DE CHAULÉ

● *Tradition 2018*
Un grand classique qui mise toujours sur l'élégance avec des tanins fins et un fruité savoureux. Superbe ! 18 €

16/20

DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE

● *Tradition 2017*
Nez somptueux sur le coulis de framboise avec une touche de fruit à l'eau-de-vie. Vin d'une grande richesse, intense, fin et très persistant. 18 €

16/20

DOMAINE LA FOURMONE

● *Le Secret 2016*
Élégante palette aromatique ; bouche délicate, avec un fruit pur, fin et distingué. Très belle réussite. 16,50 €

15-15,5/20

CHÂTEAU DE MONTMIRAIL

● *La Combe Sauvage 2018*
Joli parfum qui va de l'orange sanguine à la violette avec un fruit épuré. Tout en tension de bouche, il trouve son équilibre grâce à sa vivacité. 15,50 €

15-15,5/20

DOMAINE DE FONTAVIN

● *Combe Sauvage 2018*
Tout en volume de bouche, mais avec une belle concentration, des tanins solides et un joli fruité pulpeux. 17,50 €

15,5-16/20

DOMAINE LA ROUBINE

● *2018*
Encore dans la saveur du raisin, il offre une agréable suavité de

bouche avec un fruit charnu à souhait. Beau vin. 15,20 €

15,5-16/20

DOMAINE DU TERME

● *Réserve 2015*
Son parfum complexe mène vers des senteurs de maquis sous un soleil ardent. Tandis que son toucher de bouche gracieux annonce un fruit qui prend la patine du temps. Un joli vin entre deux âges. 16,50 €

15/20

DOMAINE RASPAIL AY

● *2017*
Cela sent le maquis sous le soleil, relayé par une note sanguine. Profond, dense, il possède cette mâche virile qui le destine à la longue garde. 18 €

Lirac

Prix maximum fixé à 14 €

14,5/20

CHÂTEAU BOUCARUT

● *Cuvée Marius 2018*
Son nez marqué de fruits confits annonce une grande richesse, suivie d'une touche de parfum de garrigue. Juteux, avec du volume, il est dense mais gracieux. 11 €

14,5/20

CHÂTEAU DE MONTFAUCON

● *2016*
Belle réussite ! Il a conservé un fruit encore très frais et vivant avec des tanins patinés. 13 €



14-14,5/20

CHÂTEAU BOUCARUT

● Cuvée Ulysse 2017

Encore dans l'empreinte du raisin, il est marqué par un fruit légèrement sucré et des tanins souples lui conférant une belle suavité. Joli vin. 11 €

14-14,5/20

CHÂTEAU DE MANISSY

● 2018

Une aromatique solaire prend forme par une note de figue. Une richesse que l'on retrouve dans ce fruit abondant enrobant des tanins biens mûrs. Un vin hédoniste avec une belle densité en bouche. 12,50 €

14/20

CHÂTEAU DE MONTFAUCON

● Comtesse Madeleine 2018

Il tire sa richesse aromatique d'un raisin ramassé à belle maturité, que l'on retrouve dans ce fruit charnu et bien équilibré, profond et sans lourdeur. 14 €

Rasteau

Prix maximum fixé à 15 €

15,5/20

DOMAINE GRAMILLER

● Les Marcellins 2019

Malgré une richesse olfactive qui s'exprime par une note de fruit à l'eau-de-vie, la finesse prime. En bouche, on retrouve cette idée de délicatesse par des tanins tendres et fondus dans le fruit. Superbe ! 14 €

15/20

DOMAINE GRAMILLER

● Gramiller 2019

Nez de gelée de mûre dans ce vin sculpté en profondeur par des tanins virils mais mûrs, promis à un bel avenir. 11 €

15/20

DOMAINE PIQUE-BASSE

● 2017

Cette cuvée sent la cerise bien mûre à plein nez. Un rasteau pulpeux et volumineux dont la richesse amadou des tanins puissants. 13 €

14,5-15/20

DOMAINE DES GIRASOLS

● Arbre de Vie 2017

Un parfum d'oranger dans une matière dense et profonde, au fruit pur et intense. 13 €

14,5-15/20

VILLA SAFRANIER

● 2019

Le nez de cerise au chocolat, la bouche riche, presque sucrée, aux tanins mûrs et enrobés, sont une belle invitation à le boire sur son fruit juvénile. 11 €

14,5/20

DOMAINE DES ESCARAVAILLES

● La Ponce 2017

Un beau classique avec une note de ronce à l'ouverture pour ce vin profond et solaire mais pas chaud, avec un fruit légèrement sucré. 12,50 €

14,5/20

DOMAINE RABASSE-CHARAVIN

● 2016

Entre deux âges, il prend un parfum légèrement automnal mais sa bouche a conservé une belle fraîcheur. 15 €

14,5/20

DOMAINE SAINT GAYAN

● Ilex 2015

Épices, garrigue, note de laurier forment ici le parfum complexe de ce vin sphérique et juteux, avec une belle note d'eucalyptus. 11,20 €

14,5/20

DOMAINE DE VERQUIÈRE

● 2018

Un parfum qui embaume la figue annonce une bouche suave, avec un toucher délicat. Joli vin fin. 11,50 €

14,5/20

RÉSERVE SAINT-DOMINIQUE

● 2017

Encore dans l'empreinte d'un raisin frais avec un beau respect du fruit, un vin tout en volume et en soyeux. Belle réussite. 13 €



Pique Basse 2017 : un superbe rasteau pulpeux et volumineux.

Tavel

Prix maximum fixé à 14 €

15/20

DOMAINE MABY

● Prima Donna 2019

Derrière une petite réduction, on découvre un rosé dense et pulpeux. Un vin de matière, profond, qui fera merveille à table. 12,90 €

14,5/20

DOMAINE DES CARABINIERES

● 2019

Son joli parfum évoque l'orange sanguine. Son fruit doux, presque sucré en bouche, traduit une belle maturité. Un vin fin pour un plaisir gourmand. 12,60 €

14,5/20

DOMAINE DE LA MORDORÉE

● La Dame Rousse 2019

Une robe saumon pour ce rosé très souple d'abord riche et charnel. Beau vin. 13,25 €

Vacqueyras

Prix maximum fixé à 16 €

15-15,5/20

CHÂTEAU DE MONTMIRAIL

● Cuvée des Deux Frères 2018

D'une grande richesse, il s'ex-

prime sur une note de chocolat et de figue fraîche. Dense, plein, avec une belle ossature, il trouve son harmonie par un fruit juteux à souhait qui sonne juste. Superbe ! 11 €

15/20

LE CLOS DES CAZAUX

● Cuvée Saint Roch 2017

Des senteurs de maquis sous le soleil dominant dans cette cuvée tout en allonge de bouche qui allie finesse et gourmandise, avec un bel équilibre. 11 €

15/20

DOMAINE DE MONTVAC

● Mélodine 2017

Cette cuvée "meursault", c'est surprenant mais fort agréable car l'équilibre est là. Il livre un fruit très pur, ciselé, qui évolue sur une touche d'amande grillée. Un référent gracieux. 14,50 €

15/20

DOMAINE DU TERME

● 2018

Ce vin juteux sent la cerise bien mûre tout en conservant une belle fraîcheur. Un vin tout en douceur de chair avec un grain de tanin d'une réelle finesse. Ici, la délicatesse prime. Belle réussite. 10,80 €

14,5-15/20

DOMAINE LAJAFRETTE

● 2010

Un vin évolué qui prend une tonalité de suc de viande avec une touche graphite. Doux, onctueux, généreux en bouche, il porte en lui la richesse du millésime. Pour amateur de vins plantureux et hédonistes. 15,40 €

14,5-15/20

DOMAINE DE LA TÊTE NOIRE

● 2015

Un parfum sur la menthe et l'eucalyptus domine. Son fruit pur, plein de délicatesse nous livre un grain fin. Même si l'on retrouve toute l'épaisseur de chair du millésime, sa finesse nous séduit. 14 €



14,5/20

**DOMAINE LES
SEMELLES DE VENT**

● *Séduction 2017*

Vin doux gras sphérique, c'est une boule de fruit, tout en volume de bouche avec des tanins gras. Il faut lui laisser le temps d'assagir sa générosité bienveillante. 13 €

14-14,5/20

**LA BASTIDE
SAINT VINCENT**

● *Pavane 2018*

Un parfum qui évoque la confiture de fruits rouges et d'herbes grillées. Il est porté par des tanins serrés dans une matière plus élancée que charnue, il mise sur la fraîcheur sans manquer de maturité. 11,40 €

14/20

**DOMAINE
DE LA VERDE**

● *Odyssée 2018*

Cette cuvée à dominante de clairette sent le fenouil. Un vin qui trouve son équilibre par un fruit mûr mais frais. 15 €

14/20

**RÉSERVE
SAINT-DOMINIQUE**

● *2018*

Un nez frais précède une bouche tout en volume, soyeuse avec une touche florale, aux tanins mûrs et bien souples. 12,50 €

Côtes-du-Rhône

Prix maximum fixé à 9 €

15/20

LE CLOS DES SOURCES

● *Anaïs 2016*

Ce pur grenache embaume le chocolat à la menthe, le romarin et le thym. Une belle invitation olfactive introduisant une bouche souple avec juste ce qu'il faut de charnu et un toucher délicat qui conforte son bel équilibre. Superbe ! 9 €

14,5-15/20

**DOMAINE
LA CABOTTE**

● *Colline 2019*

Un assemblage clairette et grenache blanc nous donne ce joli

parfum de fenouil sauvage avec un fruit à la chair profonde qui respire le Sud à plein nez. Très beau blanc. 8,50 €

14,5-15/20

**DOMAINE
LA BUISSONNADE**

● *Elles 2019*

Cette cuvée parcellaire prend une note sanguine au nez relayée par une intense senteur de chocolat. Beau vin charnu et épanoui, riche d'une belle sève avec un réel respect du fruit. Splendide ! 8 €

14,5/20

**DOMAINE
GABRIEL MONIER**

● *Pétrichor 2019*

Vinifiée sans sulfite, cette cuvée à large dominante de grenache avec une pointe de Marselan offre un joli délié, de doux parfums avec un fruit tendre en bouche. Ce beau vin méridional est tout en souplesse de texture. 7 €

14,5/20

**MAISON
UGHETTO-AUDOIN**

● *2018*

On a le sentiment de traverser la garrigue avec son cortège de senteurs végétales méditerranéennes. En bouche, ce vin charnu s'appuie sur de délicats amers. Malgré la richesse de son fruit, il affiche un très bel équilibre. 8,50 €

14,5/20

CLOS SAINT-MICHEL

● *2019*

Nez intense et profond pour ce vin de matière doté de tanins gras et mûrs. Son joli parfum fait écho à une bouche d'une grande qualité de fruit. 8 €

14/20

**DOMAINE
DE L'HARMAS**

● *Harmonie By Harmas 2019*

Une dominante de grenache révèle un vin qui a de l'esprit, avec une note de fruit à l'eau-de-vie. Pulpeux à souhait, il développe une jolie note de cerise au chocolat. 6,50 €

14/20

**DOMAINE
LA LUMINAILLE**

● *Luminaris 2018*

Cette cuvée à forte dominante de clairette déploie un joli parfum de fenouil et une bouche dense et sapide. Un très joli blanc avec de la personnalité. Belle réussite. 9 €

14/20

**DOMAINE
LA ROMANCE**

● *2019*

Un joli parfum sur des notes fraîches d'herbes du sud. Une chair dense, profonde et savoureuse où l'on dépasse le caractère variétal du viognier (80%) pour exprimer les senteurs du maquis. 8,70 €

14/20

MAS ONCLE ERNEST

● *Patience et Longueur de Temps 2019*

Il embaume l'orange avec une délicate touche florale relayée par une note d'olive noire. Un vin soyeux, au toucher de bouche d'une réelle délicatesse. 9 €

13,5-14/20

**DOMAINE
FONTAINE DU CLOS**

● *2018*

Belle élégance olfactive sur la cerise noire avec ici 35 % de syrah qui apportent cette touche de violette. Vin de volume, pulpeux, avec de délicats tanins doux et mûrs. 7,50 €

13,5-14/20

**DOMAINE JULIEN
DE L'EMBIQUE**

● *Cuvée Plaisir 2018*

L'encépagement original à dominante de grenache et carignan développe un parfum de fruit à l'eau-de-vie, signe d'une grande maturité. Un vin gracieux, dont nous apprécions la texture souple et tendre. 9 €

13,5/20

**DOMAINE
CORINNE DEPEYRE**

● *Les Phacelies 2018*

Vin au nez chocolaté, plus viril que soyeux, qui, malgré sa puissance, conserve un plaisir gourmand. 9 €



13,5/20

**DOMAINE DU
PARC SAINT-CHARLES**

● Jean-Baptiste Poquelin 2016

Un parfum sur le fruit noir un rien "compoté" dans un style légèrement roboratif avec des tanins puissants. Ce vin de matière et de volume demandera de la patience pour canaliser toute sa fougue. **8,20 €**

13,5/20

DOMAINE LES ASSEYRAS

● 2018

Un parfum qui évoque la garrigue précède une matière tendre, plus fine que puissante, avec un fruit sur une jolie note de fraise des bois et de chocolat. Peu épais, c'est un agréable vin de soif. **6,20 €**

13,5/20

MAISON OGIER

● Artésis 2019

Nez gourmand sur le fruit et le chocolat. Doux, presque sucré et rond mais avec de la mâche, il a du fond, avec un beau tempérament méridional. **7,60 €**

13-13,5/20

**CHÂTEAU
DE MONTFRIN**

● 2019

À grande dominante de grenache, cette cuvée offre une belle expression

aromatique et un agréable toucher de bouche. Un vin tendre mais fort agréable. À boire sur le fruit. **6,90 €**

13-13,5/20

**DOMAINE
CLOS ROMANE**

● 2018

Née sur les terrasses de l'Aygues, cette cuvée, dont l'aromatique doit encore s'anoblir, offre en bouche un fruit pulpeux et gourmand, presque sucré, fort séduisant. **7,50 €**

13/20

DOMAINE DU JAS

● 2018

Vin dense, concentré mais pulpeux. Pour amateurs de côtes-du-rhône qui ont du coffre et une matière solide. **7,50 €**

**Côtes-du-Rhône-
Villages**

Prix maximum fixé à 10 €

14,5/20

**LA BASTIDE
SAINT DOMINIQUE**

● 2018

Joli nez élégant sur la fraise écrasée avec une touche de garrigue. Un vin savoureux, juteux et sapide avec un fruit légèrement sucré. Très beau modèle de village. **10 €**

Chuselan

Prix maximum fixé à 9 €

13,5-14,5/20

**DOMAINE
LA ROMANCE**

● 2018

Belle matière dotée de tanins puissants mais avec un raisin mûr qui vient enrober le tout. Beau vin charpenté qui s'affine à l'air. **8,70 €**

Massif d'Uchaux

Prix maximum fixé à 12 €

14,5/20

**DOMAINE DES COTEAUX
DES TRAVERS**

● Les Lauzes 2018

Beau nez de griottes au chocolat avec des touches de garrigue introduisant un fruit pur et des tanins délicats. **9 €**

14/20

DOMAINE LA CABOTTE

● Garance 2018

Il développe un parfum de fruits noirs, d'olive. Une matière charnelle conforte ce ressenti de maturité tout comme son équilibre par des tanins fins et mûrs. **12 €**

13,5/20

CHÂTEAU SIMIAN

● Jocundaz 2017

Une note de cerise légèrement confite s'exprime au nez dans une matière dense, avec du gras et du volume. Il nécessitera un plat en réponse à son fort tempérament. **11,30 €**

Plan-de-Dieu

Prix maximum fixé à 12 €

14/20

**DOMAINE
SAINT-DAMIE**

● 2018

Cette cuvée composée à 80 % de grenache se montre tendre, souple, tout en délicatesse de structure, avec un fruit peu épais mais d'une réelle finesse de grain. **8,50 €**

14/20

**DOMAINE
DE VERQUIÈRE**

● 2018

Ici, les 90 % de grenache donnent ce parfum de fruit macéré à l'eau-de-vie et une matière souple et pulpeuse, avec des tanins délicats. **8,50 €**

14/20

**MAISON
UGHETTO-AUDOIN**

● 2018

Doux, onctueux et légèrement chocolaté, un plan-de-dieu dense avec une matière et un fruit profonds. **9 €**

13,5-14/20

**DOMAINE LE BOIS
DES DENTELLES**

● Élis 2018

Vinifié avec peu de SO₂, il s'exprime sur une note de sang, voire de poudre de fer. Un vin sphérique au fruit mûr à souhait et tout en suavité de bouche. Pulpeux, doté de tanins fins. Belle réussite. **12 €**

Roaix

Prix maximum fixé à 12 €

14/20

DOMAINE PIQUE-BASSE

● L'As du Pique 2017

Un nez complexe qui va des épices à une note de chocolat. Plein en bouche, avec des tanins gras, ce vin de matière possède une sève dense et profonde. **12 €**

Sablet

Prix maximum fixé à 11 €

13,5-14/20

PIAUGIER

● 2018

Issu d'un terroir sablonneux, il embaume l'abricot mais sans lourdeur. Un blanc doté d'un joli fruit charnu, gorgé de soleil, avec une matière bien équilibrée. **10,90 €**

Séguret

Prix maximum fixé à 10 €

14,5/20

DOMAINE EYGUESTRE

● 2018

Nez de fruit crémeux, presque lacté, mais fort séduisant qui va du chocolat à la fraise Mara des bois. Un séguret dense, profond et bien équilibré par des tanins souples et un magnifique fruit gorgé de soleil. **8 €**

14/20

DOMAINE DU PIÉ LOUBIÉ

● Sagittarius 2017

Issue de marnes grises dans les hauteurs de Séguret, cette cuvée embaume le coulis de fruits rouges et la pêche de vigne. Déjà fort accessible, ce vin se boira avec plaisir sur son fruité pulpeux, juvénile et généreux. **9,70 €**

Valréas

Prix maximum fixé à 12 €

13,5/20

CLOS BELLANE

● 2018

Cette cuvée d'une grande richesse, mi-grenache mi-syrah, sent le fruit à l'eau-de-vie. Un vin tout en volume avec des tanins d'une grande souplesse. **11,60 €**



Domaine
Saint-Damien :
un plan-de-dieu
tendre et souple.

R. Petronio

13,5/20

MAS DE SAINTE CROIX

● *Passion d'une Terre 2018*
Issue d'une parcelle en coteau exposé au sud, cette cuvée se montre vive à l'attaque mais avec un fruit fort agréable. Elle possède du fond et de la chair avec une structure solide et un final chaud qui s'exprime par une note de fruit à l'eau-de-vie. 9,20 €

Visan

Prix maximum fixé à 9 €

13,5-14/20

DOMAINE MONTMARTEL

● 2018
Derrière une pointe de réduction, on trouve une touche de laurier dans ce vin volumineux, charnu, avec de la mâche. Ils'impose par son ampleur et sa densité avec un joli fruit gorgé de soleil. 8,50 €

Costières-de-Nîmes

Prix maximum fixé à 13 €

14/20

DOMAINE SAINT-ÉTIENNE

● *Le Caprea 2017*
Nez élégant sur une note d'orange sanguine, relayé par un beau fruit en bouche, tout en soyeux, qui conjugue fraîcheur et gourmandise avec une très jolie texture. Grande réussite. 9,85 €

13,5-14/20

CHÂTEAU DE MONTFRIN

● *À mon seul désir 2017*
Ici, la syrah majoritaire donne ce parfum tout en finesse sur la violette. Pulpeux, avec des tanins souples, il affiche un bel équilibre fraîcheur, fruit et structure. Beau vin. 12,40 €

13,5-14/20

DOMAINE DU VISTRE

● *Passions 2016*
Cette cuvée à dominante de syrah provenant d'un terroir de grès embaume la cerise bien mûre avec une touche de chocolat. Un très beau fruit que l'on retrouve dans une bouche volumineuse avec du fond. 12 €

Duché d'Uzès

Prix maximum fixé à 8 €

13,5-14/20

DOMAINE DE L'AQUEDUC

● *Cuvée du Grand Chêne 2019*
Cette cuvée à dominante de viognier ne tombe pas dans le caractère variétal. Son fruité charnu est une belle invitation, gourmande et élégante. 7,80 €

13,5/20

LA TOUR DE GÂTIGNE

● 2018
Belle aromatique sur des notes d'orangerette. Un vin tendre, délicat, à boire sur la jeunesse du fruit pour un plaisir quotidien à prix très doux. 5,90 €

Grignan-les-Adhémar

Prix maximum fixé à 13 €

14/20

DOMAINE BONETTO-FABROL

● *Héritage 2018*
D'une belle élégance aromatique, la syrah donne ici un parfum de violette plus typé Rhône nord que sud avec un fruit tout en nuance de bouche. 12,50 €

14-14,5/20

DOMAINE BONETTO-FABROL

● *Héritage Vieilles vignes 2018*
Un parfum somptueux, floral, annonce un fruit élégant, tout en finesse de grain. 11,50 €

Luberon

Prix maximum fixé à 13 €

15/20

CHÂTEAU LA CANORGUE

● 2018
Belle élégance aromatique avec cette touche de zeste d'orange dans ce vin qui a du fond et des tanins sérieux, sans aspérités. Un incontournable. 11 €

15/20

CHÂTEAU LA CANORGUE

● 2017
Une belle note de ronce domine ce vin élégant et dense.

Doté d'un fruit pulpeux mais avec une structure qui demandera du temps pour exprimer toute son élégance. 10,50 €

14,5/20

BASTIDE DU CLAUX

● *Malacare 2019*
Belle empreinte méridionale au nez avec des senteurs de garrigue et de fenouil. Un blanc vif et droit avec une agréable finale citronnée. 12 €

14/20

CHÂTEAU LA VERRERIE

● *Bastide de la Verrerie 2016*
Vin dense, sur le fruit frais avec des tanins qui se patinent lentement. Il faut l'attendre encore un ou deux ans. 11,50 €

14/20

MAS EDEM

● *Divino 2018*
À dominante de syrah avec une touche de viognier, il sent l'orangerette et la bergamote. Un vin tendre à l'attaque mais profond, élégant, avec un toucher de bouche gracieux. 13 €

Ventoux

Prix maximum fixé à 12 €

15/20

MARTINELLE

● 2017
Nez de mûre sauvage et de confiture de cerise. Dense, il regorge d'une masse de fruit avec force et énergie, dans une matière équilibrée et pleine de vie. Un vin lumineux doté d'un fruit fort juvénile. 12 €

14,5/20

DOMAINE DES HAUTS TRAVERSIERS

● *L'Espuol 2017*
Avec une forte dominante de syrah, il embaume l'olive noire et la violette. Il prend un accent plus septentrional que méridional avec une bouche compacte mais juteuse appuyée par des tanins mûrs. 10,50 €

14,5/20

MAS ONCLE ERNEST

● *Instant Présent 2019*
D'une belle élégance olfactive, il tire sa belle harmonie d'une parcelle de safre avec un fruit



La Canorgue : un référent incontournable en Luberon.

équilibré et savoureux. Un vin dense, mûr et gracieux. 8 €

14/20

DOMAINE DES HAUTS TRAVERSIERS

● *L'Espuol 2018*
D'une teinte légèrement dorée, cette cuvée à dominante de roussanne bien équilibrée se montre dense avec une belle épaisseur de fruit et des amers fins en finale. 9,50 €

13,5-14/20

CHÂTEAU PESQUIÉ

● *Terrasses 2019*
Assemblage de plusieurs terroirs, cette cuvée sent bon le fruit rouge, avec une texture délicate, fort appétante. 11,50 €

13,5-14/20

CHÂTEAU SAINT PONS

● *Les Sens 2017*
Vin pulpeux aux tanins veloutés qui sent bon la cerise noire, frais, tout en allonge de bouche. 9 €

13,5-14/20

DOMAINE DE FONDRÈCHE

● *N... 2019*
Vinifié sans soufre, ce ventoux offre un très beau fruit mais son imposante masse tannique incitera à le laisser s'assagir en bouteille quelques années. 11 €