



Les rouges

Notre sélection

Frais, mais non glacés, les vins du Vaucluse et du Gard livrent un fruit éclatant et désaltérant dans leur jeunesse. Des compagnons d'agapes estivales qui sauront se tenir à table sans lourdeur.

PHILIPPE CAMBIE

Calendal, plan-de-dieu,
Côtes-du-rhône-villages 2011
Approche gourmande avec un soyeux de texture rare pour l'appellation. Notes de cerise noire et suavité en bouche.

16,50 €

NICOLAS SOUCHON

Mas des Volques, Volcae,
IGP Duché d'Uzès 2011
Notes d'airelle, de myrtille avec un épice fin. Toucher de bouche velouté, soyeux et raffiné.

Entre 10 et 15 €.

MICHEL TARDIEU

Cuvée spéciale,
Châteauneuf-du-pape 2011
Le nez traduit avec beaucoup de finesse des notes d'orange confite, de cuir et de cacao. Le tanin est poudré, élégant avec la puissance que l'on attend de l'appellation.

Entre 40 et 50 €.

CHÂTEAU MAS NEUF

Cuvée Compostelle,
Costières-de-nîmes 2010
Puissance et notes empyreumatiques sont au rendez-vous au nez. Bouche qui s'assouplira avec un peu d'évolution en cave. A marier avec une daube de taureau.

11,90 €

DOMAINE DE GRANGENEUVE

Terre d'Épices,
Grignan-les-adhémar 2011
Un nez subtil de fruits noirs avec une touche de bois et de sous-bois, belle texture soyeuse en bouche, légèrement boisé, dense et réservé.

12 €

CHÂTEAU LA DORGONNE

Côtes-du-luberon 2010
On sent un vin de la terre. Des notes de fruits noirs (cassis) se mélangent avec une pointe d'amertume, la bouche est expressive et pleine de caractère. Une belle réussite.

11,50 €

DOMAINE DE LA CITADELLE

Les Artèmes, luberon 2010
Délicieux. Les arômes de laurier et de fruits noirs sont savoureux, un parfait équilibre entre un vin juteux et frais, bel équilibre, une longueur et une extraction parfaite.

12,50 €

DOMAINE DE FONDRÈCHE

Nature, IGP du Vaucluse 2012
On a le sentiment de croquer des raisins mûrs. C'est le but de cette cuvée vinifiée sans soufre et à moins de 13% d'alcool. Un fruité gourmand et frais, une belle acidité relève l'ensemble.

8,95 €

CLOS DE TRIAS

Côtes-du-ventoux 2009
Un nez de cerise en alcool et d'épices douces, le vin est riche et solaire en bouche avec des tanins intégrés et mûrs.

9€

MARTINELLE

Côtes-du-ventoux 2011
Un vin qui a tout, fraîcheur, fruits rouges, un élevage réussi et des tannins souples parfaitement intégrés.

8 €

MARRENON VIGNOBLES

Terre du Levant,
Côtes-du-luberon 2011
Un vin plaisant et souple avec de jolies notes de fruits noirs et une pointe d'amertume. Tanin souple et rond, à boire sur le fruit.

4,85 €

DOMAINE RUFFINATTO

Les Ménines, côtes-du-luberon 2011
Nez frais de baies de cassis, la bouche est agréable, équilibrée et vive, la finale savoureuse.

10 €

DOMAINE VINDEMIO

Regain, ventoux 2011
Cette cuvée de 80% clairette et 20% grenache a des arômes de cire très subtiles au nez, il y a du caractère en bouche





avec une belle texture vive et presque tannique. Un vin très intéressant.

8,00 €

CHÂTEAU BEAUBOIS

Confidence, costières-de-nîmes 2011
Approche élégante, subtile sur le cacao.
Texture au poudré de tanins très suave.

10,90 €

MAS DES BRESSADES

Tradition, costières-de-nîmes 2012
Délicieux vin de gastronomie aux accents d'orange sanguine et d'épices douces. Tanins croquants en bouche suivis d'une matière friande.

6 €

DAUVERGNE RANVIER

Vin Gourmand, côtes-du-rhône 2012
Arômes racés : jus de bœuf, cuir et poivre noir qui laissent place à une bouche puissante et solaire.

4,50 €

DOMAINE DUSEIGNEUR

Astrolabe, lirac, 2010
100 % syrah avec une dominante d'épices et de notes de garrigue. Matière ciselée avec un équilibre bien en place.

14,50 €

LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES

La Garnacha, côtes-du-rhône-villages Signargues 2012
Presque pur grenache, l'échantillon

présenté est fin, délicatement extrait avec un fruité gourmand et rond en bouche.

7,60 €

DOMAINE MARC KREYDENWEISS

Les Grimaudes, Costières-de-nîmes 2012
Encore en élevage, l'échantillon présenté est complexe, dominé par l'épice avec une texture nette et des tanins qui s'assoupliront dans le temps.

9 €

VACQUEYRAS/Vignerons de caractère

Nichée au pied des Dentelles de Montmirail, la coopérative créée en 1957, après un hiver redoutable, compte parmi les acteurs historiques du cru de Vacqueyras. Ces quelque 80 « Vignerons de caractère », la dénomination commerciale de la structure, ont dès lors entrepris une démarche qualitative, à l'image de beaucoup de leurs pairs du sud de la vallée du Rhône. Des efforts couronnés de succès, en 1990, avec le classement en appellation d'origine contrôlée de leur « vallée des pierres », à l'égal des voisins de Gigondas et de Châteauneuf-du-Pape. La reconnaissance, aussi, du caractère unique de ce beau terroir. Un long chemin de parcouru quand on relit le témoignage du premier directeur de la cave, Henri Pellegrin, se souvenant « des viticulteurs [qui] arrivaient avec des remorques tirées par des mulets ou, parfois, des tracteurs ». Toute une époque. Aujourd'hui, les Vignerons de caractère proposent des vins de belle facture, sans trop d'extraction ni de concentration, comme ceux de la gamme Tentation, souples, gourmands et pleins de fruits, ou ceux de l'impeccable et friand Seigneur de Fontimple, archétype des bons rouges du Sud Rhône. **G. P.**

Domaine de Verrière, Vacqueyras 2011

Grande ouverture aromatique sur les fruits rouges frais. Toucher de bouche raffinée avec une matière croquante et longue.

10 €

TERRES D'HACHÈNE

Petree, IGP des Cévennes, 2010
Notes de cacao, de cuir et d'encens. Personnalité longue, au toucher raffiné et au boisé intégré.

18 €

DOMAINE DU JONCIER

Le Classique, lirac 2011
Un élevage long donne au vin du caractère et une matière précise et harmonieuse. Notes de thym et de poivre.

13 €

PRIEURÉ DE MONTEZARGUES

Le Prieuré, Vin de table 2011
Une cuvée de syrah toute en élégance et finesse, un fruit mur et souple avec des notes de barrique caramélisées en finale.

10,50 €

