



SÉLECTION DE RHÔNES MÉRIDIONAUX 80 ROUGES COUP DE CŒUR

PAGES 4-5

Notre sélection de rouges du Rhône méridional

Parmi 330 références dégustées, Laure Gasparotto en a retenu 79 issues de 22 appellations. Une belle palette pour apprécier toutes les nuances de rouges, de Grignan, au nord, à Nîmes, au sud, du mont Ventoux, à l'est, au duché d'Uzès, à l'ouest

BEAUMES-DE-VENISE

Domaine de Piéblanc, « Les Hauts », 2018

Conçu avec moitié de grenache et moitié de syrah, ce vin joue de l'assise de l'un et de la séduction de l'autre. L'ensemble aux tanins encore fermes mais élégants offre aussi une finale délicieuse, longue et poivrée. 15 €. Domainedepieblanc.fr

Domaine Saint-Amant, « Grangeneuve », 2018

Un vin sincère et sympathique, bâti sur des notes élégantes bien ancrées. Une valeur sûre issue de vieilles vignes, d'un assemblage équilibré de grenache, syrah, carignan, mourvèdre et viognier. Finale qui laisse le palais frais. 15 €. Domainesaintamant.com

Domaine des Garances, « Les Faysses », 2019

L'équilibre entre la densité et la

fraîcheur est ici d'une grande habileté. On aime le relief de l'ensemble qui donne envie d'une belle pièce de bœuf. Bio. 17 €. Domainedesgarances.com

CAIRANNE

Domaine Juliette Avril, « Cuvée Mailys », 2019

Cette cuvée à prix doux se fonde sur des notes aromatiques d'herbes de Provence. Soit un vin bien sympathique. Profond, voire solide, et surtout bien fait. 12 €. Julietteavril.com

La Bastide Saint-Dominique, « Les 2 Arbres », 2020

Avec un vin aussi velouté et rehaussé de notes délicieusement épicées, on a simplement envie de manger un couscous. Les consistances de l'un et de l'autre s'attirent. Ensemble maîtrisé, simple et profond. 12,50 €. Bastide-st-dominique.com

Domaine des Amadiou,

« Vieilles Vignes », 2020

Ici, les vignes ont plus de 50 ans et sont donc réellement vieilles. Ce n'est pas sans raison qu'on le signale : elles donnent des saveurs ancrées, profondes, pleines de sens et de verticalité. Le résultat est gourmand et très digeste. Bio. 15 €. Domainedesamadiou.com

Domaine des Espiers, « 60/40 », 2020

Les ingrédients sont inscrits sur l'étiquette. L'affichage est simple : vous prenez 60 % de grenache et 40 % de mourvèdre. Et le tour est joué ? Pas si simple. Car cette cuvée est si époustouflante d'équilibre entre la fraîcheur et la maturité du fruit qu'il faut un vrai tour de main pour y parvenir. En tout cas, le pari est gagné : on aime, c'est délicieux et gourmand. 16,50 €. Pcartoux.free.fr





Domaine Clos Romane, « Les Galets Jade », 2019

D'une texture sensuelle, ce vin s'impose par sa sincérité et sa profondeur. Ce qui fait déjà beaucoup de qualités! On sent le raffinement de la matière première magnifiquement maîtrisée. Bravo! **20 €.**

Closromane.fr

Domaine Marcel Richaud, « L'Ebrescade », 2019

La magie qui opère relève peut-être du mourvèdre, majoritaire dans cette bouteille. Quand il est bien mené comme ici, ce cépage dégage une énergie et une séduction irrésistibles. Si on lui ajoute syrah et grenache, tout se transforme, y compris le présent de la dégustation. Harmonie, équilibre, tout est à sa place. **Bio. 23 €.**

Tél. : 04-90-30-85-25.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Giraud, « Prémices », 2019

Un vin majestueux qu'on est heureux de découvrir, car il a tout pour plaire : sa générosité et son accessibilité nous ouvrent un univers sincère et profond. **Bio. 23 €.**

Domainegiraud.fr

Le Serre des Mourres, 2018

Un grand vin à un prix très raisonnable, d'une évidence gustative remarquable. A laisser vieillir, car il en a sous le capot! Son intensité fruitée et épicée se prolonge longuement en bouche jusqu'à une finale très élégante. **23,35 €.**

Sabon-de-rocheville.com

Le Clos Saint-Michel, « Tradition » 2017

Epicé à souhait, il se présente déjà bien pour être apprécié aujourd'hui. Mais avec une telle profondeur, il peut être attendu sans problème quelques années pour ainsi offrir sa juste dimension. **28 €.**

Mousset-clos-saint-michel.com

Château de Nalys, « Saintes Pierres de Nalys », 2018

Un vin signé de la maison Guigal, une figure dans les côtes-du-rhône, dans un genre très contemporain, plus dans la fluidité que dans la puissance. Longueur juteuse. **29 €.**

Nalys.com

Domaine Raymond Usseglio & Fils, 2019

Ce châteauneuf-du-pape emploie cinq des treize cépages autorisés, dont la fameuse counoise, si chic. L'ensemble se montre complexe, multiple, gourmand, élégant. Un grand vin de lieu. **Bio. 29 €.**

Domaine-usseglio.fr

Domaine du Grand Tinel, 2017

Un coup de cœur pour ce très grand vin, tout en majesté et en intensité, porté par des tanins sublimes qui trahissent un savoir-faire hors pair. Une symphonie gustative parfaite. **29,50 €.**

Domainegrandtinel.fr

Château de la Font du Loup, 2020

Quand on dit que le vin est une carte postale vivante, ce n'est pas juste une image : cette bouteille est là pour en témoigner. Elle développe tout un paysage, avec ses parfums de plantes aromatiques, la complexité de son climat, la profondeur de son sol. Ces facteurs sont bien assemblés grâce à une matière alléchante et élégante. **30 €.**

Lafontduloup.com

Le Clos du Caillou, « Le Tradition », 2020

Son parfum de cerise fraîche exalte les papilles, agréablement séduites par la matière fluide et harmonieuse. Une matière encadrée de magnifiques tanins, encore jeunes, mais très promet-

teurs. **Bio. 30 €.**

Closducaillou.com

Ogier, « L'Âme », 2020

Tous les éléments sont réunis selon une belle construction pour un grand vin. Mais 2020, c'est un peu jeune. Il ne demande qu'à s'assouplir pour développer son harmonie. **Bio. 30 €.**

Ogier.fr

COSTIÈRES-DE-NÎMES

Domaine Terre des Chardons, « Marginal », 2020

Un des meilleurs rapports qualité/prix de toute cette dégustation de rhônes du Sud. Ce vin, né au milieu d'une ferme bio, axée sur les produits maraîchers et l'huile d'olive, a tout du bon sens paysan. Résultat :

une grande évidence gustative, qui ne s'explique pas, mais qui est présente et resplendissante. Un vin très aimable. **Bio. 13,50 €.**

Terredeschardons.fr

Château Mourgues du Grès, « Terre de Feu », 2018

Dans un premier temps, les élégantes notes de menthe poivrée dominant – c'est alléchant. Les saveurs fluides deviennent ensuite plus sanguines sans jamais rien perdre de leur tension. Finale profonde et longue. **Bio. 15 €.**

Mourguesdugres.com

Château de Campuget, « La Sommelière », 2017

A peine le nez est-il sur le verre qu'il est happé dans les profondeurs telluriques. Puis la dégustation déroule des saveurs onctueuses, offrant une longueur délicieuse.

Tout cela est logique puisque la base du jus est composée d'une très belle matière. **18 €.**

Campuget.com

Château d'Espéran, « Réserve des Illustres », 2018

D'une aromatique très particulière, très prononcée dans son





univers provençal, avec notamment des notes de thym et de sauge, ce vin a tout pour mettre en appétit et accompagner merveilleusement des grillades ou une ratatouille. Ensemble gourmand. **18 €.**
Domaine-espeyran.fr

Château Beaubois, « Harmonie », 2019
Cette cuvée porte bien son nom : les saveurs sont tellement harmonieuses qu'elles répandent une vraie sérénité. De notes fruitées aux pointes de poivre blanc, elles offrent une texture onctueuse, fraîche et longue. **Bio. 19 €.**
Chateau-beaubois.com

Château d'Or et de Gueules, « La Bolida », 2018
Ce vin se révèle aussi capiteux que sensuel, solide que gourmand, épicé que profond. Son univers est un brin bling-bling, mais il ne laisse pas indifférent, car l'ensemble reste sincère et sain. **Bio. 25,50 €.**
Chateau-or-et-gueules.com

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES AVEC DÉNOMINATION

Domaine du Fournier, signargues, 2018
En fait, c'est exactement la bouteille qu'il ne faudrait pas découvrir, car elle pourrait devenir quotidienne. Ce vin de la dénomination signargues est généreux, équilibré, séducteur. Difficile de dire non à cette bouteille bien bâtie et à prix fort attractif! **8,75 €.**
Vignerons-castelas.fr/ domaine-viticole-gard-fournier

Domaine des Favards, plan-de-dieu, 2019
Plan-de-dieu est une dénomination qui reste encore dans l'ombre, mais grâce à ce domaine, entre autres, elle a de quoi gagner la lumière! Délicat,

centré et long, ce vin est à découvrir sans faute. **Bio. 11 €.**
Domainedesfavards.com

Domaine des Gravennes, suze-la-rousse, « Terre d'histoire », 2020
A découvrir absolument, ce flacon peut accompagner votre quotidien tant il est appétissant, digeste et gourmand. Finale franche. **Bio. 11 €.**
Domainedesgravennes.com

Le Clos des Saumanes, gagne, 2020
Il y a un monde de fruits irrésistibles dans ce vin dominé par des cerises noires mûres à point. Le résultat est fondant, succulent. On n'hésite pas une seconde. **Bio. 12 €.**
Leclosedsaumanes.com

Château Simian, massif-d'uchaux, « Jocundaz », 2019
C'est si rare de découvrir de la salinité dans un vin du Sud, qu'il faut le mentionner. Sans compter qu'il est soyeux et frais, fondé sur des notes équilibrées de fruits mûrs. **Bio. 13 €.**
Chateau-simian.fr

Domaine La Cabotte, massif-d'uchaux, « Garance », 2020
Un grand coup de cœur pour cette bouteille si bien balancée qu'on n'y résiste pas : sa matière est d'une qualité remarquable, fruitée, épicée, suave, équilibrée. Finale très longue qui laisse augurer une belle garde. **Bio. 13 €.**
Cabotte.com

Domaine La Romance, chusclan, « N° 1 », 2020
Ce chusclan est enthousiasmant, si délicat qu'il touche avec justesse les papilles, grâce à sa franchise et à son élégance. Du beau travail traduit par une longueur savoureuse. **Bio. 13,50 €.**
Domainelaromance.com

Domaine de la Rouette,

signargues, « Héritage », 2019
Un vin intelligent, habilement construit, qui sait ouvrir l'appétit grâce à des notes, cohérentes entre elles, de fruits mûrs. **14 €.**
Domainedelarouette.fr

Domaine La Florane, visan, « Terre pourpre », 2020
Ce vin de Visan garde une telle ligne, bien centrée du nez à la finale, qu'il en est remarquable, et surtout fondé sur une pointe fruitée directrice et élégante. Bravo! **Bio. 15 €.**
Domainelaflorane.com

Château Cohola, sablet, 2018
En voilà une découverte! Et fort belle! Ce vin chic et gourmand, cultivé sur les hauteurs de Sablet, est magnifiquement construit. **Bio. 15,50 €.**
Cohola.fr

Domaine de Coste Chaude, visan, « La Source d'Elie », 2020
Épicée à souhait, tout en restant parfaitement digeste, cette bouteille a une personnalité qu'on n'oublie pas, d'une profondeur magnifique. **Bio. 19,90 €.**
Domaine-coste-chaude.com

Domaine Saladin, saint-andéol, « Fan dé Lune », 2019
Baptisé « enfant de lune » en provençal, ce saint-andéol se révèle des plus appétissants grâce à sa matière énergétique, franche et sincère. Finale pleine d'élan. **Bio. 23 €.**
Domaine-saladin.com

DUCHÉ-D'UZÈS

Domaine Deleuze-Rochetin, « Babel », 2020
Voilà un vin abordable, bien bâti, sain, dont on apprécie l'harmonie, fondée sur une fraîcheur pas si commune dans l'appellation duché-d'uzès. A laisser vieillir pour en tirer un parti encore meilleur. **Bio. 12,20 €.**





Deleuzerochetin.com

Domaine du Chêne, « Loin du métro », 2020

Travaillée sainement, la matière de ce vin s'en ressent : la texture se révèle onctueuse, équilibrée et suave. Avec des notes chocolatées appétissantes, la longueur se prolonge tout en harmonie. **14,50 €.**
Ozildomaineduchene.fr

Domaine Les Lys, « Librotte », 2016

Du jus, du relief, de l'équilibre : ce n'est pas commun de retrouver toutes ces qualités en un seul vin. C'est le cas avec ce breuvage réussi, gourmand et épicé. **15 €.**
Les-lys.fr

Domaine de Malaïgue, « Jour de fête », 2020

Ce vin est très bon à la dégustation. On découvre ensuite sur l'étiquette qu'il est bio. Est-ce ce mode de culture qui lui donne une telle fraîcheur ? C'est probable. En tout cas, il file droit. Finale saine et pure. **17,60 €.**
Facebook.com/domainedemalaigue

GIGONDAS

Château La Thébaïde, 2019

Beaucoup de personnalité se dégage de ce vin très bien fait, à partir de notes profondes de fruits noirs. Longueur tout en élégance. **16 €.**
Chateaulathebaide.com

Domaine du Pesquier, 2019

Un vin d'une telle densité qu'il est recommandé de le laisser se bonifier un peu. La patience sera vite récompensée, car la trame est ample et élégante, avec une finale très longue. **19 €.**
Domainedupesquier.com

Domaine du Pourra, « La Réserve », 2017

Grâce à une matière saine qui se ressent dans le verre, fluidité

et fraîcheur sont bien présentes dans une bouteille qui file droit. L'ensemble est équilibré grâce à des fruits mûrs, juste comme il faut. Bio. **23,50 €.**
Pourra.fr

Domaine des Bosquets, « Réserve », 2019

Voilà sans doute l'un des domaines les plus excitants de l'appellation gigondas. Cette cuvée est issue quasi exclusivement de vieilles vignes de plus de 60 ans, ce qui explique aussi sa complexité et sa profondeur. Un vin d'une très grande classe qui sublime la matière de manière magistrale. Taillé pour la garde, il est déjà d'une belle présence. **24,50 €.**
Domainedesbosquets.wordpress.com

Moulin de La Gardette, « Cuvée tradition », 2019

Un panier de fruits bien mûrs se déroule sur les papilles, tout en fraîcheur et en maîtrise. Un vin plein de relief, harmonieux et gourmand. Belle longueur. Bio. **25 €.**
Moulindelegardette.com

Domaine Les Goubert, « Cuvée Florence », 2019

Un vin plein d'originalité, qui exhale des arômes floraux appétissants et sensuels. La ligne est droite, maîtrisée et séduisante. **29,50 €.**
Lesgoubert.fr

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

Domaine Bonetto-Fabrol, « Sélection vieilles vignes », 2020

Durant notre dégustation, cette propriété s'est fait remarquer dans l'appellation grignanles-adhémar, sans doute parce que le terroir y est particulièrement bien travaillé. Les notes aromatiques viennent de loin, sur une gamme d'herbes de Provence, de thym et de roma-

rin, et se déploient en une gourmandise équilibrée. Bio. **12,50 €.**
Domainebonettofabrol.fr

LIRAC

Château d'Aqueria, 2018

La franchise de cette bouteille est remarquable. L'ensemble est spontané, direct, sans maquillage. Du coup, les saveurs fruitées mûres sont pures, bien maîtrisées ; ni trop confiturées ni trop souples. Un bel équilibre, en somme. **13,45 €.**
Aqueria.com

Château Mont-Redon, 2019

D'étonnantes notes briochées viennent habilement s'intégrer à l'ensemble qui se révèle par ailleurs profond, dense et équilibré. Une certaine gourmandise enveloppe le palais autour des saveurs fruitées et de réglisse. **19,30 €.**
Chateaumontredon.com

Domaine de la Mordorée, « La Reine des bois », 2019

Une très belle bouteille qui réveille les palais endormis. Autour de notes de fruits mûrs, ses saveurs denses se déploient dans une magnifique et complexe construction : elles ne cessent de se révéler différentes. Au fil du temps, c'est-à-dire d'une garde prolongée, elles n'en seront que plus chics. Finale longue et saline. Bio. **20,50 €.**
Domaine-mordoree.com

Château de Manissy, « Avant-goût du paradis », 2019

Ce beau vin nous plaît beaucoup : il est bien fait, à partir d'une matière belle et saine qui se ressent au palais. Puissant et élégant, il séduit grâce à ses arômes de fruits noirs, d'épices et de réglisse, et s'achève sur des tanins de velours. Belle perspective de garde. Bio. **21,50 €.**
Chateau-de-manissy.com





LUBERON

Château de Sannes, « 1603 », 2020

On aime quand les vins ont de la personnalité, qu'ils ne ressemblent qu'à eux-mêmes, loin de toute standardisation du goût. C'est le cas ici avec cette cuvée fluide et complexe, soyeuse aussi. Bio. 12,50 €. Chateaudesannes.fr

Mas des Infermières, « Source », 2020

Une grande première absolument réussie pour le cinéaste américain Ridley Scott, un amoureux de la région et propriétaire de ce Mas des Infermières. Son vin est des plus enthousiasmants grâce à sa fluidité digeste, son raffinement, son élégance et ses notes complexes de fruits et d'épices. Un assemblage magnifique de syrah (70 %) et de grenache (30 %). A découvrir absolument. 13 €. Masdesinfermieres.com

Domaine Aureto, « Petit Miracle », 2019

Des notes de cerise mêlées à une pointe poivrée et le tour est joué : la séduction opère. Un toucher velouté par-dessus le marché, accompagné d'une grande longueur, et voilà un coup de baguette magique qui devrait obtenir l'unanimité d'une tablée. 14 €. Aureto.fr

Château Fontvert, 2020

Majoritairement bâti à base de syrah et d'un peu de grenache, et surtout bien élevé, ce luberon vient gentiment caresser les papilles, tout en fraîcheur et fluidité. Pas compliqué, son jus titille de sa simplicité élégante. Bio. 14,50 €. Fontvert.com

Domaine de Maslauris, « L'Inopiné », 2020

Quand on regarde de près

l'assemblage de ce vin original, on comprend mieux sa gourmandise : il est composé à 85 % de serine, un cépage peu employé, et d'un peu de carignan. D'où sans doute cette tendresse juteuse et longue. Une très belle bouteille. Bio. 17 €. Maslauris.fr

Château La Verrerie, « Hautes Collines », 2017

Ce vin sanguin n'a rien perdu de son côté juteux au cours de ses trente-six mois d'élevage. Au contraire, sa trame a gagné en dentelle et en élégance. Ensemble sain, déjà très agréable à boire, mais qui sera de mieux en mieux avec quelques années de garde. Bio. 17,50 €. Chateau-la-verrierie.com

Louérion Terres d'alliance, « Bastide de Rhodares », 2019

De la séduction pure qui déborde de partout, des parfums au palais, notamment grâce aux notes gourmandes d'épices douces. Un vin élégant qui aura tout à gagner à vieillir. 17,50 €. Louerion.fr

La Cavale, 2017

Prêt à boire, ce vin, qui se veut très chic et qui l'est, se fonde sur une belle construction grâce à des tanins gourmands et élégants. Ensemble salin, profond et harmonieux. 19,80 €. Domaine-lacavale.com

Château Isolette, « La Bohème », 2019

Impossible de passer à côté de ces jolies notes poivrées qui s'exhalent du verre. Grand bien nous fasse, car les saveurs sont à la hauteur des arômes : saines, ancrées et longues. Un grand vin. 25 €. Chateau-isolette.fr

RASTEAU

Domaine Caroline Bonnefoy, 2018

Ensemble d'une grande cohérence, fondé sur la simplicité et la finesse. Et c'est bien là qu'est le secret de ce vin : être à la fois digeste, juteux et délicieusement fruité. Bio. 13 €.
Tél. : 06-87-14-21-48.

Domaine des Escaravailles, « Argilla ad Argillam », 2019

Un vin magnifique à la fois sanguin et gourmand, d'une fraîcheur remarquable. Doté d'une identité forte, il s'impose par une souplesse intelligente. Finale équilibrée sur des notes de fruits mûrs. 17 €.
Tél. : 04-90-46-14-20.

Domaine des Girasols, « Vieilles Vignes », 2018

Un très beau vin ! Sa personnalité mûre et fruitée répand une séduction assurée et veloutée. A découvrir. 18 €.
Girasols.com

Château de la Gardine, « Même pas peur », 2020

Avec une telle texture soyeuse, l'absence de sulfites ajoutés, et malgré sa teneur en alcool affirmée à 15,5 degrés, on est séduit par l'équilibre de l'ensemble, car la finale reste fraîche. Un joli tour de main donc. 19,75 €.
Gardine.com

Domaine La Collière, « La Fontaine », 2019

Une prouesse d'équilibre pour un vin raffiné, conçu avec une belle maturité de fruits. Encore jeune, mais long et déjà bien gourmand. 20 €.
Domainelacolliere.com

VACQUEYRAS

Domaine La Monardière, « Les 2 Monardes », 2019

Juste et bon, tel est ce vin sincère, judicieusement élaboré avec un peu de cinsault (10 %) dans un assemblage de grenache, syrah et mourvèdre. Finale fruitée, mûre et harmonieuse. Bio. 14 €.





Monardiere.com

Domaine Miramont, 2019
 Ce vin présente un profil si appétissant qu'il appelle une pièce de bœuf pour l'accompagner. Il est conçu pour une table conviviale, sans chichis, comme lui. Bio. 15 €. *M.rhonea.fr*

Domaine Dames de Lune, 2019
 Un nez amusant de fruits secs engendre ensuite des saveurs bien menées et fondées sur des notes énergiques et gaillardes. Belle longueur. 18,50 €. *Domaine-dames-de-lune.fr*

Domaine Roucas Toumba, « Les Restanques de Cabassole », 2019
 Un beau vacqueyras, équilibré et honnête, axé sur la fraîcheur à tout niveau. Le savoir-faire exécuté sur le vignoble se ressent dans le verre, qui exhale des notes précises de fruits sains. Bio. 20 €. *Roucastoumba.com*

VENTOUX

Domaine des Peyre, « La Gazette », 2020
 Avec ses parfums engageants et frais d'épices, son toucher sensuel, rond, et ses saveurs riches, voilà une belle bouteille qu'on ne laisse pas au voisin! Longueur gourmande. 14 €. *Domainedespeyre.com*

Domaine de la Bastidonne, « Les Couilles », 2018
 L'univers aromatique de cette bouteille est très intéressant, tant il est riche et original, avec une panoplie d'herbes aromatiques comme la sauge et la sarriette. L'ajout du cépage marselan dans l'assemblage y est sans doute pour quelque chose. Finale longue sur des notes mentholées. 14,50 €.

Domaine-la-bastidonne.com

Domaine du Pastre, « L'Instantporel », 2020
 Sans sulfites ajoutés, ce vin offre une texture d'une tendreté remarquable. Est-ce lié? Toujours est-il que la matière est franche, directe, sincère. Il n'y a pas de filtre et, pour cela, le savoir-faire ne souffre aucune imprécision. Ajoutons que le jus est issu de vignes de grenache de 65 ans et de carignan de 50 ans. Autant dire que ce vin ne ment pas. Bio. 16 €. *Domainedupastre.com*

Domaine du Tix, « Cuvée Doña Maria », 2018
 Elaboré avec une majorité de grenache saupoudré d'un peu de syrah, ce vin révèle une élégance déliée, fraîche et fluide. Fondée sur des notes poivrées et des tanins parfaitement maîtrisés, la structure s'impose tout en souplesse. Belle longueur. 18,65 €. *Domaine-du-tix.com*

Château Pesquié, « Quintessence », 2019
 Un très beau vin qui va de soi, d'une grande fraîcheur liée à son terroir d'altitude. C'est d'ailleurs toute la magie du Ventoux qui opère ici, entre sensualité, densité et complexité. Quelques années de garde le grandiraient encore. Bio. 19,50 €. *Chateaupesquie.com*

Domaine Solence, « Moitié vide, moitié pleine », 2019
 Comment laisser passer ce vin précis, abouti, un peu atypique? Voluptueuses, ses notes de framboise mûre se révèlent aussi bien au nez qu'en bouche. Puis, richesse, complexité et fraîcheur sont bien là pour souligner la grandeur de cette bouteille. Bio. 19,50 €. *Solence.fr*

VINSOBRES

Domaine L'Ancienne Ecole, « L'Essentiel », 2017
 Le millésime n'est pas pour rien dans la digestibilité de ce vin : il a eu le temps de se fondre un peu. La trame est raffinée, fondée sur une matière magnifiquement travaillée. On dit oui surtout dans une appellation où il n'est pas évident d'élaborer des vins si bien équilibrés. Et le prix est attractif. Bio. 12 €. *Domaine-lancienne-ecole.com*

Clos Volabis, « Les Hauts de Volabis », 2019
 Magnifiquement équilibré, ce vin est un régal grâce à ses notes de fruits mûrs qui se traduisent par une onctuosité gourmande. Finale saline. Bio. 16 €. *Volabis.fr*

Domaine Saint-Vincent, « Cuvée Saint-Pierre », 2016
 Bouche onctueuse et fraîche, bien maîtrisée pour un ensemble équilibré et velouté. Prêt à boire. 16,50 €. *Domaine-saint-vincent.fr*

Domaine La Péquéllette, « Les Muses », 2020
 Sans aucun doute, La Péquéllette est l'un des plus intéressants domaines de l'appellation vinsobres. Le résultat est criant dans cette cuvée profonde, sensuelle, franche et sincère. Finale délicieusement poivrée. Bio. 18 €. *Lapequelette.fr*

