



DOMAINE LA FLORANE

Fleur de Pampre Visan 2019

Dans ce secteur plutôt frais qui vit encore de polyculture (bois, lavandes, fruitiers), les rouges libèrent un bouquet plus fruité et une fermeté de jus sans lourdeur.



Guillaume de Rouville, échevin du XVI^e siècle, ancêtre des actuels proprié-

taires, a donné son nom à un blanc très abricoté, complexe, sur l'orange amère, avec un grain (oui, comme de légers tannins), crayeux en finale. Fort caractère. En biodynamie.

DOMAINE DE L'AMAUVE

Les Merelles Séguret 2018

Très joli parfum naturel de baies noires, de garrigue, d'iris, qui vous donne la sensation de vous balader au printemps dans un jardin méditerranéen. Le vin est franc et posé en bouche. En blanc, La Daurèle 2019 confirme ce fond et cette tenue qui parle comme un cru plus que comme un simple villages.



DOMAINE LA CABOTTE

Massif d'Uchaux 2018

On reconnaît ce domaine par son style droit, serré, compact en tanins et toujours des finales légères, digestes. Plus une philosophie qu'un style qu'il partage avec l'autre propriété bourguignonne familiale, le domaine d'Ardhuy. L'original blanc Sauvageonne 2019, élevé en jarre, évoque les meilleures claires du sud dans leur aspect à la fois sec et tendre, et finement praliné. Biodynamie.



LA NERTHE

Les Cassagnes 2017

Riche, généreux dans sa maturité, ce villages à une filiation lointaine mais certaine avec le châteauneuf-du-pape du même nom. Son épaisseur savoureuse, sa finale framboisée le font jouer dans la cour des crus. Bio.



MAISON BROTTÉ

Château de Bord 2017

L'archétype du Laudun dans sa dimension de rouge retenue, sec, minéral, au sens de cailloux un peu froids. Le blanc, au bouquet fin d'herbe fraîche, corrobore ce style pimpant, franc et simple.



LES VIGNERONS

DE CASTELAS

Vieilles Vignes Signargues 2016

Signargues est la plus méridionale des appellations côtes-du-rhône villages, consacrée en 2005. Cette coopérative signe ici une cuvée assez concentrée (40 % grenache, 40 % syrah, 20 % carignan) tout en gardant l'esprit de finesse, le jus croquant du secteur. Il se boit à la régala. Bio.



Alban Pernet/REA