

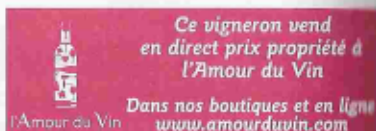
CDR-Village Séguret blanc Laurent Bellion 2021, franc en bouche, au nez subtil, il est ample et persistant, distingué, aux notes complexes où dominent les fleurs, tout en persistance (12 €). **88/100**

Laurent Bellion
Quartier Eygrestre 84110 Séguret
 Tél. 06 80 23 50 86
 e-mail : domaine.eygrestre@gmail.com - www.domaine-eygrestre.com



Domaine de L'AMAUVE

Une exploitation familiale de 12 ha. Christian Vœux, œnologue de formation, a repris ce vignoble en 2005, à la retraite de ses parents. Le sol qui caractérise notre appellation provient des collines du massif des Dentelles de Montmirail auxquelles le village est adossé. L'érosion, au fil du temps, a fait descendre les argiles, les marnes, les sables et les cailloutis qui sont venus recouvrir coteaux et terrasses et qui assurent une belle diversité de sols d'un endroit à l'autre. Les roches calcaires du massif collinaire donnent des sols très calcaires et donc une évolution des vins vers la minéralité. L'exposition du vignoble, sur les pentes Ouest du massif collinaire nous amène le soleil plus tardivement. Les traitements nécessaires pour la protection du vignoble sont faits avec des éléments simples tels le sulfate de cuivre et le soufre. Les traitements sont faits à la dose minimale possible et décidés en fonction de la météorologie, de la présence de maladies ou parasites dans l'environnement et du stade d'évolution de la vigne. Le domaine est certifié Bio depuis le millésime 2020, et les vins rouges certifiés Vegan depuis le millésime 2018.



CDR-Village Séguret Estelles 2020, 70% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, Cinsault, vieux Carignan, partiellement élevée 12 mois en fûts neufs et de plusieurs vins, chaleureux, alliant couleur et matière, au nez à dominante de fruits et d'humus, d'une jolie finale épicée, un excellent vin avec de la matière, avec ces connotations de framboise, souple et nerveux à la fois, subtilement épicé (18 €). **93/100**

CDR-Village Séguret Réserve 2019, Grenache noir, Syrah, tout en couleur et en matière, arômes persistants de fumé, de fruits noirs, belle charpente, avec des nuances subtilement poivrées en bouche, chaleureux, garde, remarquable ! **95/100**

Le **CDR-Village Séguret Réserve 2017** commence à se goûter parfaitement, robe rouge foncé et brillante, cuir, cassis, sous bois, épicé, tanins fondus, très belle finale, à savourer, par exemple, avec une fricassée de lapin forestière à l'ail ou une double d'agneau (21 €). **95/100**

CDR-Village Séguret et blanc La Daurèle 2022, séduisant par son nez de fruits frais (abricot, pêche jaune), il est tout en finesse et rondeur, d'une belle minéralité au palais (15,50 €). **92/100**

CDR-Village Séguret et rosé Le Rosé de Simone 2022, d'une belle teinte, épicé, tout en arômes, de bouche agréable et élégante. **90/100**

CDR-Village Séguret rouge Laurances 2021, au nez de fruits rouges surmûris (prune, groselle) et de violette, très charpenté, riche au nez comme en bouche, un vin qui poursuit une excellente évolution. **91/100**

CDR-Village Séguret rouge Les Merrelies 2020, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Vieux Carignan, et structuré, au nez persistant où dominent des arômes subtils de cassis, de griotte et de cannelle, de couleur soutenue. Avec un Maroilles. **92/100**

CDR rouge Le Vin d'Adrien 2020, Grenache noir, Syrah, Cinsault, robe grenat brillant, bien parfumé (mûre, humus...), un vin de bouche puissante et dense, aux tanins fondus, d'une belle finale. **90/100**

IGP Vaucluse rouge La Vigne de Louis 2022, coloré, gourmand, rond, tanins assez souples, sur une terrine. **90/100**

IGP Vaucluse rosé Le Rosé d'Yvonne 2022, belle robe brillante, croquant au fruité généreux, très agréable sur une quiche. **90/100**

Christian Vœux
 197, chemin du Jas 84110 Séguret
 Tél. 06 10 71 26 72
 e-mail : contact@domainedelamauve.fr - www.domainedelamauve.fr
www.vinsdusiecle.com/domainedelamauve



Domaine des GARRIGUETTES

Les vins sont issus de l'Agriculture Biologique et les raisins sont cultivés en Biodynamie, certifiés Demeter. Le Domaine compte 50 ha et ce climat méditerranéen exposé au Mistral, profite aussi pleinement aux oliviers où est produite l'huile d'olive du Domaine (en Agriculture Biologique).

CDR-Village Gadagne rouge cuvée Fontisson 2020, cépage Syrah à 100%, élevage en cuve béton à 90% et demi-muid pour 10% pendant environ 9 mois, vraiment réussi, associant puissance et finesse, un vin coloré et intense, très parfumé (prune, garrigue, humus), qui poursuit une excellente évolution (14 €). **91/100**

CDR rosé Fleur de Lune 2022, Cinsault, Grenache noir et Mourvèdre, élevage en cuve béton pour 90% et 10% en demi-muid, friand et franc, réussi (8 €). **88/100**

Sébastien Clément
 437 chemin des Aigardens 84470 Châteauneuf de Gadagne
 Tél. 06 31 39 39 20
 e-mail : cavesclément@gmail.com - www.domainedesgarriguettes.com

LAURENS Vignoble de TEMPLIERS

Le vignoble des Templiers est un domaine chargé d'histoire. Si le domaine a été créé en 2016 par Bastien et ses parents Françoise et Bruno, une longue histoire débute en 1138. Accroché au flanc d'une colline, le village de Roaix eût un rayonnement important grâce aux Templiers qui créèrent, en 1138 une commanderie au lieu-dit "les Crottes". De nos jours, il ne subsiste que l'abside de la chapelle des Templiers. C'est le joyau du Domaine Laurens, bâti sur un lieu magique, inspirant le calme et la sérénité. Le caveau actuel est installé dans l'abside.

CDR-Villages Roaix rouge cuvée "1138" 2020, Grenache, Syrah et Cunoise, vignes de 40 ans en moyenne, couleur soutenue, corsé et complexe, aux nuances de fruits bien mûrs et une touche d'épices, un vin riche, charnu, d'une belle finale, tout en bouche. Jolie garde (17 €). **90/100**

Famille Laurens
 424, chemin de la Commanderie 84110 Roaix
 Tél. 07 85 52 03 63 et 06 86 73 67 82
 e-mail : contact@vignobledestempliers.fr - www.laurens.vignobledestempliers.fr

Domaine PIQUE-BASSE

L'histoire du Domaine Pique-Basse (10 ha) remonte aux grands-parents et arrière-grands-parents d'Olivier Tropet, qui cultivaient déjà vignes et arbres fruitiers au tout début du siècle. Très jeune, Olivier s'est passionné pour le vin. Après avoir obtenu une licence "Science de la Vie et de la Terre", il a intégré l'université de Dijon pour obtenir son Diplôme National d'Œnologie. Dès 1998, il s'installe sur le domaine à l'âge de 25 ans. Le nom Pique-Basse, inspiré du lieu-dit "piquebas", signifierait "podium qui est bas". Certaines parcelles situées autour de la cave sont en effet surélevées, tout en faisant partie de la plaine de Roaix. Agriculture Biologique, certifié par Ecocert.

CDR-Villages Roaix rouge L'As du Pique 2021, belle robe grenat, un vin au parfum persistant de griotte et de cassis mûrs, bien typé, corsé et parfumé au palais, de belle