

— CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES —

Plusieurs villages peuvent accoler leurs noms respectifs à celui de l'appellation générale. Issus de terroirs différents tenus à des rendements limités, orientés différemment vis-à-vis du soleil, les CDR-Villages ne se ressemblent pas. On peut les diviser en deux groupes : les vins légers, fruités, tendres, assez rapides à boire et exploités dans le Gard, la Drôme, et dans son enclave vauclusienne ; les vins généreux, issus surtout du Vaucluse, plus puissants et charpentés.

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 amène le soleil plus tardivement. 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. Nous considérons que le vignoble est le cœur de notre travail. La qualité de nos vins a avant tout pour origine la vigne et l'attention que nous y aurons portée durant toute l'année. La vinification est un moment important car elle permet de révéler le potentiel du raisin. Elle est toutefois très simple et traditionnelle chez nous et ne fait appel à aucune technique nouvelle. Aucun collage n'est pratiqué sur les vins rouges

Vallée du Rhône

351

et certaines cuvées sont non filtrées." Le domaine est certifié Bio depuis le millésime 2020, et les vins rouges certifiés Vegan depuis le millésime 2018.

CDR-Village Séguret rouge Réserve 2022, un vin charmeur, il est bien marqué par son terroir, parfumé, avec des notes complexes où dominent les épices et l'humus. Remarquable. **95/100**

CDR-Village Séguret rouge Les Merrelies 2022, il est dense, sent la prune et le poivre rose, riche en couleur, parfumé en bouche, tanins présents et savoureux à la fois. Parfait aujourd'hui avec un joli potentiel. **93/100**

CDR-Village Séguret blanc La Daurèle 2024, arômes de noix et d'agrumes, vif et fin, persistant et aromatique, d'une belle finale fraîche, à privilégier sur des oursins aux oeufs brouillés, par exemple. **94/100**

CDR-Village Séguret rouge Laurances 2022, complexe, harmonieux, charnu, aux senteurs de mûre, de garrigue et d'humus, il est tout en bouche, légèrement épicé, coloré, intense en bouche (griotte, cannelle, sous-bois...), ample, avec beaucoup de matière, et poursuit son évolution. **92/100**

CDR-Village Séguret rosé Le Rosé de Simone 2024, de bouche fine, aux arômes de fruits frais et de rose, d'une longue finale parfumée, idéal sur un poisson au four. **91/100**

IGP Vaucluse rosé Le Rosé d'Yvonne 2024, à la fois tendre et nerveux, très agréable sur des plats exotiques. **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

