

**Vidal-Fleury**

La plus ancienne maison de vin de la vallée du Rhône, fondée en 1781, continue son activité de négociant-éleveur puisqu'elle n'exploite pas de vignes. Sous la houlette d'Antoine Dupré, son directeur depuis 2020, le parc à fût a été rajeuni et les durées d'élevage raccourcies, renforçant l'éclat et la fraîcheur de nombreux vins. Des progrès visibles depuis trois millésimes maintenant.

■ hermitage 2022   Sec   2025>30   45 €	90
■ La Châtillonne, côte rôtie 2019   Sec   2025>34   87,84 €	93
■ vacqueyras 2022   Sec   2025>30   15,84 €	89
■ condrieu 2022   Sec   2025>30   33 €	90
■ gigondas 2022   Sec   2025>30   19,26 €	92
■ crozes-hermitage 2023   Sec   2025>28   16,2 €	89
■ saint-joseph 2021   Sec   2025>30   19,56 €	89
■ Brune et Blonde, côte rôtie 2021   Sec   2025>36   53,4 €	92
■ saint-joseph 2023   Sec   2025>30   19,75 €	89
■ châteauneuf-du-pape 2023   Sec   2025>33   31,08 €	90
■ côtes du rhône-villages 2021   Sec   2025>30   8,45 €	89
■ châteauneuf-du-pape 2021   Sec   2025>31   29,1 €	92
■ cornas 2022   Sec   2025>30   38,1 €	89
■ cairanne 2023   Sec   2025>29   9,6 €	88

**Pierre-Jean Villa**

Hugo et Pauline Villa ont rejoint leur père Pierre-Jean à la tête du domaine familial en 2022. Dès le début, ils ont souhaité étendre la gamme avec une structure qui porte leurs deux prénoms, pour des vins issus d'autres terroirs et destinés à être bus rapidement, mais loin d'égaler la réussite des cuvées historiques de Pierre-Jean. Pour ce qui est du domaine, la certification bio est acquise avec le millésime 2023. En cave, les vins sont touchés le moins possible, ce qui donne d'intenses et profondes expressions des terroirs en côte-rôtie (Fongeant), condrieu (Jardin Suspended) et saint-joseph (Saut de l'Ange).

■ Saut de l'Ange, saint-joseph 2023   Sec   2025>38   NC	93
■ Carmina, côte rôtie 2022   Sec   2025>32   67 €	92
■ Tilde, saint-joseph 2022   Sec   2025>42   47 €	94
■ Jardin Suspended, condrieu 2023   Sec   2025>33   NC	93
■ Fongeant, côte rôtie 2022   Sec   2025>42   122 €	95
■ Esprit d'Antan, Seyssuel, collines rhodaniennes 2022   Sec   2025>37   47 €	90

**Domaine de la Ville Rouge**

Même si cette exploitation a été créée en 1919, c'est avec la génération actuelle qu'elle fait vraiment parler d'elle. Sébastien Girard a fait évoluer la vingtaine d'hectares vers la biodynamie. Dans les secteurs des Saviaux et des Châssis en crozes-hermitage, les raisins mûrissent bien, parfois un peu trop quand le réchauffement climatique s'en mêle. Grâce à la biodynamie mise en place ici, les structures de bouche sont préservées, élancées et fraîches, sans céder à l'opulence ni à la lourdeur.

■ Cuvée Paul, crozes-hermitage 2023   Sec   2025>33   28 €	89
■ Nathan, Les Saviaux, crozes-hermitage 2023   Sec   2025>28   24 €	89
■ Terre d'Éclat, crozes-hermitage 2022   Sec   2027>37   24 €	91
■ Cuvée Potier, saint-joseph 2022   Sec   2025>32   30 €	89

**Domaine Alain Voge**

Alain Voge avait depuis longtemps transmis son domaine à Albéric Mazoyer, qui à son tour a passé la main à Lionel Fraisse et Laurent Martin. Alain nous a quittés en 2021, mais son domaine est toujours associé aux deux crus voisins de Cornas et de Saint-Péray. Sur ce dernier cru, les effervescents constituent toujours des références pour l'appellation, et les blancs secs vieillissent honnorablement. En revanche, notre dégustation des cornas cette année nous a déçus, entre des tannins un peu secs ou des fruités un peu trop exubérants pour exprimer au mieux ce que l'on attend d'un cornas.

■ Les Chailles, cornas 2022   Sec   2025>30   39 €	89
■ Harmonie, saint-péray 2023   Sec   2025>30   24,5 €	89
■ Les Vieilles Vignes, cornas 2022   Sec   2028>37   55 €	91
■ Les Vieilles Fontaines, cornas 2022   Sec   2025>32   91 €	91
■ Les Bulles d'Alain, saint-péray 2019   Extra-brut   2025>30   25 €	91
■ Ongrie, saint-péray 2022   Sec   2025>32   32 €	92

**Rhône sud****Domaine Alloïs**

Face au Mourre Nègre, dans le hameau du Boisset, François Busi a patiemment façonné depuis 2008 un domaine aussi exigeant qu'attachant, où la biodynamie et la viticulture de précision sont une évidence. Les cuvées, issues de parcelles en ventoux et en IGP Vaucluse, affichent une justesse remarquable entre fraîcheur, allonge, trame délicate et style affirmé. Millésime après millésime, le travail sur les textures comme sur les profils aromatiques permet au domaine de s'imposer désormais comme une signature de premier plan. Entrée méritée dans notre guide.

■ Infinitum rouge, ventoux 2023   Sec   2026>28   12,5 €	92
■ Eveil, vaucluse 2022   Sec   2026>28   16 €	90
■ Mar San, vaucluse 2023   Sec   2026>28   27 €	92
■ Terre d'Ailleuls, ventoux 2023   Sec   2026>28   20 €	91

**Pierre Amadieu**

Famille importante de l'appellation gigondas et du sud de la vallée du Rhône (avec une présence à Cairanne), les Amadieu prennent soin de leur vignoble avec beaucoup de savoir-faire. Sous la direction de Pierre Amadieu, chef d'entreprise accompli et vigneron investi dans le rayonnement des vins de la vallée du Rhône, les vins produits sont tous d'excellente facture. En particulier en gigondas, où le domaine dispose de parcelles situées dans les meilleurs terroirs d'altitude (La Machotte, Le Pas de l'Aigle, Romane, etc.). Les vins savoureux et profonds continuent de gagner en précision aromatique tout en conservant des structures de bouches construites, ce qui invite à les garder quelques années en cave. Les gigondas présentés ont gagné en raffinement et en finesse d'étoffe. Et l'ensemble des vins de la cave devraient encore progresser avec le projet ambitieux de nouveau cuvier.

■ La Grangelière, vacqueyras 2022   Sec   2026>40   15,9 €	93
■ La Grangelière, vacqueyras 2023   Sec   2026>45   15,9 €	93
■ Romane Machotte, gigondas 2022   Sec   2026>35   18 €	94
■ Romane Machotte, gigondas 2023   Sec   2026>35   18 €	94

**Domaine Grande Romane, gigondas 2022**

■ Sec   2026>35   20,5 €	94
■ Le Pas de l'Aigle, gigondas 2022   Sec   2026>35   25 €	95
■ Domaine Grand Romane, gigondas 2023   Sec   2026>35   24 €	94

**Domaine de l'Amauve**

Dans le Haut-Vaucluse, adossé aux dentelles de Séguret, le domaine de l'Amauve est un représentant émérite de l'appellation, dirigé par le passionnant Christian Vœux. Il exprime avec sensibilité les vieilles vignes des 11,5 hectares de sols sableux et caillouteux que compte le domaine. La viticulture bio certifiée donne aujourd'hui des résultats brillants tant dans les rouges que dans les rosés et blancs d'une fraîcheur et d'une complexité aromatique remarquables.

■ La Daurèle, côtes du rhône-villages séguret 2024   Sec   2025>27   14,5 €	88
■ Laurances, côtes du rhône-villages séguret 2022   Sec   2025>30   11 €	89
■ Réserve, côtes du rhône-villages séguret 2022   Sec   2025>35   25 €	91
■ Les Merrelies, côtes du rhône-villages séguret 2022   Sec   2025>33   15 €	91
■ Le Ross d'Yvonne, vaucluse 2024   Sec   2025>26   8,5 €	86
■ Le Rosé de Simone, côtes du rhône-villages séguret 2024   Sec   2025>26   9,5 €	88

**Château d'Aqueria**

Le domaine a la particularité d'être le seul à s'étendre d'un seul tenant sur les appellations tavel et lirac, sur 65 hectares. Ses galets roulés en surface et son sous-sol sablo-argileux produisent des vins assez frais, les vignes souffrant moins de la chaleur que dans d'autres zones. Les vins font preuve d'un formidable potentiel de garde et se complexifient admirablement. Acquise il y a trois ans par la famille Guigal, le domaine est entré dans une phase de restructuration menée par l'excellent Ralph Garcin, le directeur du château de Nalys qui est en charge des vinifications.

■ tavel 2022   Sec   2023>33   17 €	92
-------------------------------------	----