

Décembre 2025

Domaine de l'Amauve, Laurances 2022 - Côtes du Rhône Villages Séguret.

Le vin a une couleur rubis brillant pâle. Le nez offre une belle concentration en fraîcheur et un côté acidulé expressif. On retrouve les arômes de cerise rouge acidulée, de framboise fraîche, de prune rouge acidulée, de mûre et de myrtille, associées à des notes de violette, d'herbes aromatiques (thym séché, romarin), ainsi que de confiture de cerise en fond. Au deuxième nez, des notes mentholées de réglisse, de sève de pin, de menthe sauvage apparaissent, accompagnées d'une touche épicée de cumin. La bouche est gourmande, enveloppante et juteuse. En attaque, elle exprime la fermeté de tannins structurés, mais d'un grain fin, ainsi qu'une bonne amertume de chocolat noir, équilibrées par des notes de griotte et de cassis juteux. Le milieu de bouche offre de la fraîcheur mentholée (les notes de menthe sauvage séchée, d'aiguilles de pin sèches, de réglisse et de menthol) et la jutosité du fruit dans les notes de framboise, de cerise rouge acidulée, de prune rouge et de cassis. On retrouve aussi les notes de fleurs (violette, iris) et d'herbes aromatiques (thym, romarin) en fond. La finale est persistante, fraîche et acidulée, avec un fin côté épicé et une bonne amertume de chocolat noir sur la fin de bouche. Les tannins sont légèrement serrés en finale et donnent au vin une belle structure et une droiture.

Note : 15,5/20, 90-91/100. Dégustation : 10/2024

Domaine de l'Amauve « Estelles » 2023 Séguret - Côtes du Rhône Villages Séguret.

Le vin a une couleur rubis d'une intensité moyenne. Le nez est aromatique, gourmand, fruité et juteux. Il s'ouvre sur les notes de prune mûre, de mûre sauvage, de coulis de framboise, de fraise de bois, ainsi que de cerise compotée, associées à une touche de griotte au chocolat, d'épices douces (vanille, fève tonka en fond, graines de coriandre écrasée), d'herbes aromatiques (romarin séché, menthe séchée, menthe sauvage fraîche) et de torréfaction (bois toasté, amande toastée, une pointe de cacao). La bouche est veloutée, soyeuse, gourmande, avec des tannins enveloppants, fins et moelleux. L'attaque est chocolatée, gourmande, sur les notes de griotte au chocolat, de fraise de bois écrasée, de coulis de framboise, de mûre et de prune rouge compotée, associées à des notes d'herbes aromatiques (herbes méditerranéennes séchées, bouquet garni rôti, une pointe de menthe séchée).

On retrouve aussi les notes épicées (muscade, fève tonka, réglisse) et de torréfaction (bois toasté, amande toastée). La finale est juteuse et gourmande, sur les notes de cerise, de fève tonka et une pointe de pruneaux. De la mâche, de la jutosité et de la gourmandise avec une agréable acidité.

Note : 16/20, 92/100. Dégustation : 11/2025.

Domaine de l'Amauve « Les Merrelies » 2022 Séguret - Côtes du Rhône Villages Séguret.

Le vin a une couleur rubis d'une intensité moyenne. Le nez est enveloppant, parfumé et floral. Il s'ouvre sur les notes de violette, de pivoine, de griotte fraîche, de framboise écrasée, de fraise de bois, ainsi que de mûre sauvage. On retrouve aussi des délicates notes épicées (réglisse avec une pointe de badiane, vanille fraîche, muscade, une pointe de poivre blanc), herbacées (menthe poivrée fraîche, romarin), toastées (amande toastée, café, chocolat noir) et une trame minérale racée. La bouche est gourmande, voire riche et sucrée, juteuse et enveloppante. L'attaque offre d'abord les saveurs de mûre, voire de crème de mûre, de griotte au chocolat, de fraise de bois écrasée, de coulis de framboise, ainsi que de réglisse, de cannelle en fond et de vanille, associées à des notes de chocolat, d'amande toastée, de cacao et de fève tonka en fond. Les tannins sont fermes, puissants et légèrement secs, mais équilibrés par une acidité marquée. De la fraîcheur, de la gourmandise et un bon équilibre.

Note : 16,5/20, 93/100. Dégustation : 11/2025.

Domaine de l'Amauve, Réserve 2022 - Côtes du Rhône Villages Séguret.

Le vin a une couleur rubis brillante d'une intensité moyenne. Le nez est concentré, franc et exprime une touche distincte de griotte au kirsch. On retrouve aussi les arômes de griotte fraîche, de fraise acidulée, de prune rouge écrasée, de coulis de framboise, une pointe de prune rôtie, ainsi que de cumin, de clou de girofle, de réglisse, associées à un bouquet floral parfumé et élégant (violette, rose fraîche, pivoine). Au deuxième nez, on sent une pointe boisée (chêne frais) et séveuse (sève de pin, aiguilles de pin), ainsi qu'une touche de crise au chocolat. La bouche offre une attaque enveloppante, ferme et soyeuse à la fois, avec une acidité rafraîchissante de cerise rouge et une bonne amertume. Elle exprime ensuite les notes de framboise acidulée, une pointe de griotte au chocolat, de prune rouge acidulée et de cassis en fond, associées à des notes épicées (réglisse, cumin, clou de girofle), des légères pointes boisées (chêne, sève de pin, aiguilles de pin) et florales (violette, rose séchée). Les

tannins sont fermes, mais fins et chocolatés. La finale est sapide, avec des notes d'herbes aromatiques séchées délicates et une bonne amertume.

Note : 15,75/20, 91-92/100. Dégustation : 10/2024

Domaine de l'Amauve, Le vin d'Adrien 2023 - Côtes du Rhône.

Le vin a une couleur rubis brillant pâle. Le nez offre une certaine concentration, de la fraîcheur, de la jutosité et un côté acidulé du fruit. Il exprime les notes de cerise rouge acidulée, de fraise, de groseilles rouges, de framboise et de prune rouge, associées à des touches de cassis, de violette, de poivre blanc, de laurier (en fond), ainsi qu'à une pointe de confiture de fraise et d'iris, voire à une discrète touche chocolatée. La bouche offre de la fermeté, une certaine concentration, de la jutosité et de la gourmandise, associées à des tannins suaves, mais structurés. Elle exprime les notes de fraise de bois mûre, de framboise écrasée, de cassis (voire de confiture de cassis), de prune rouge (avec une touche de prune noire) et de mûre, associées à des notes de poivre blanc, de violette, de rose séchée en fond et à une bonne amertume de cacao sur la fin de bouche. Belle persistance avec de la mâche, de la gourmandise, une acidité fraîche et une certaine fermeté, tout en équilibre.

Note : 15,25+/20, 90-91/100. Dégustation : 10/2024

Domaine de l'Amauve, La Vigne de Louis 2023 - Vaucluse IGP

Le vin a une belle couleur rubis brillante, d'une intensité moyenne. Le nez est expressif, aromatique, frais et acidulé, avec une belle pureté de fruit. Il exprime les arômes de framboise fraîche, de fraise acidulée, de myrtille écrasée, une pointe de prune rouge et de mûre en fond, associées à une note de violette parfumée, d'iris et de pivoine, ainsi qu'à une délicate pointe de poivre blanc en fond. La bouche est vive, acidulée, avec une agréable amertume en attaque et de fruits juteux et acidulés en milieu de bouche. Elle exprime les notes de fraise écrasée, de framboise mûre (voire de coulis de framboise), de prune rouge, de mûre, une pointe gourmande de gelée de groseilles, ainsi qu'un fin bouquet floral (violette, iris). Les tannins sont fins et soyeux, à peine présents, mais enveloppants. Bonne persistance sur une acidité rafraîchissante, une bonne amertume et touche poivrée. Un vin gourmand et accessible, frais et bien structuré.

Note : 15,25/20, 90/100. Dégustation : 10/2024

Domaine de l'Amauve, Laurances 2023 - Côtes du Rhône Villages Séguret.

Le vin a une couleur rubis brillant pâle. Le nez est ciselé, acidulé, frais et fruité. Il exprime les notes de framboise fraîche, de fraise, de cerise bigarreau, de prune rouge acidulée, ainsi que de cassis frais, de bourgeon de cassis (en fond), une très légère touche séveuse, une pointe de chocolat noir, d'herbes méditerranéennes en fond, ainsi que de réglisse, de poivre blanc et une pointe gourmande de coulis de framboise. La bouche est juteuse, avec une attaque gourmande et enveloppante, ainsi qu'une délicate pointe amère. Elle exprime les saveurs de fraise de bois, de cerise bigarreau mûre, de cerise séchée en fond, de framboise acidulée, de prune rouge, associées à un fin bouquet floral (violette, rose séchée), une touche de chocolat noir, qui amène de l'amertume, de réglisse, de poivre blanc et de sève. Les tannins sont serrés, mais fins et veloutés. Bonne persistance sur une acidité rafraîchissante et une pointe d'amertume.

Note : 15,25/100, 90/100. Dégustation : 10/2024

Domaine de l'Amauve « La Vigne de Louis » 2024 - Vaucluse IGP.

Le vin a une couleur rubis d'une intensité moyenne. Le nez est juteux, éclatant, concentré, mais frais. Il exprime les notes de griotte écrasée, de fraise juteuse, de framboise charnue, de mûre, de jus de cerise rouge et de myrtille, ainsi qu'un bouquet floral parfumé (pivoine, violette, lilas), une pointe de bourgeon de cassis en fond, de menthe sauvage, de poivre blanc et de muscade. La bouche offre de la jutosité et une belle concentration, une matière fruitée gourmande, voire sucrée. Elle exprime les saveurs de fraise de bois écrasée, de griotte au chocolat, de mûre sauvage, de coulis de framboise et de prune noire, associées à une touche de menthe séchée, de cacao, d'herbes aromatiques rôties et de fleurs (pivoine, lilas). Les tannins sont structurés, enveloppants, légèrement accrochants, avec de la mâche et du moelleux. La finale est persistante, enveloppante, gourmande et juteuse, avec une légère amertume et une touche rôtie en fond. Belle concentration, de la fraîcheur dans l'acidité et une bonne amertume sur la persistance.

Note : 16,25/20, 92-93/100. Dégustation : 11/2025.