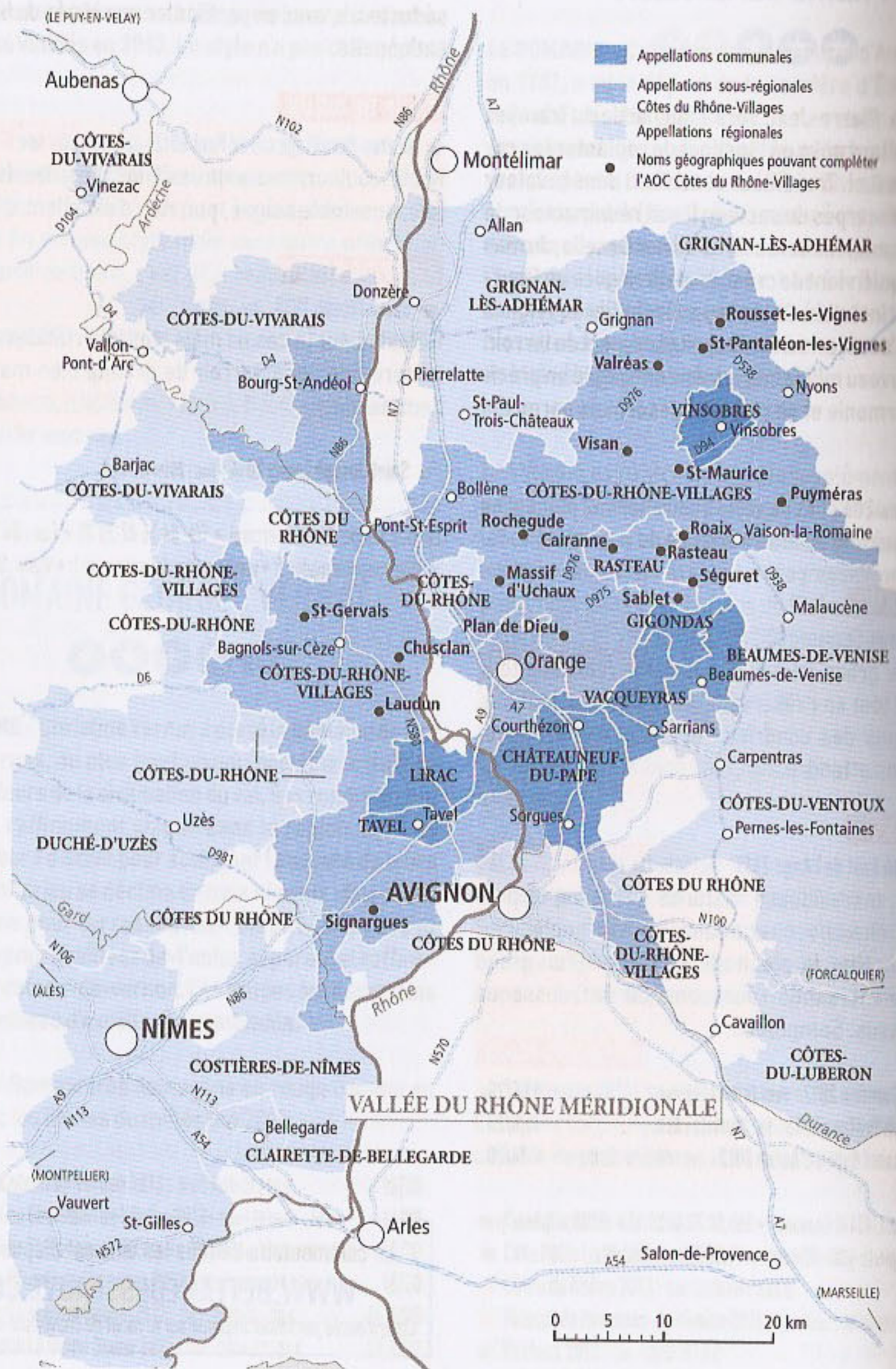


# LE VIGNOBLE DU RHÔNE SUD



## DOMAINE DES 3 CELLIERS



**LE DOMAINE :** Ce domaine est issu de la division du domaine Saint-Benoît, le couple Cellier-Jacumin ayant pris sa part de vignes pour la donner à ses trois fils, d'où le nom du domaine : les 13,50 hectares de vignes sont répartis en une dizaine de parcelles du nord au sud du village, dont les Gallimardes et le clos des Bruquières. Leurs vins, comme ceux de Gérard Jacumin, sont de magnifiques expressions du style traditionnel et méritent d'être beaucoup mieux connus en France.

**LES VINS :** L'œnologie moderne est au service de vins sobres mais vraiment porteurs de leur terroir, parfois un peu trop boisés. La cuvée alchimie est la plus représentative du style du domaine avec un excellent 2013

- Châteauneuf-du-Pape Alchimie 2013 | Sec | 2016>25 | 19 € | 16/20
- Châteauneuf-du-Pape Alchimie 2012 | Sec | 2017>22 | 19 € | 14/20
- Châteauneuf-du-Pape Marceau 2013 | Sec | 2016>23 | env. 22 € | 15/20
- Châteauneuf-du-Pape Marceau 2012 | Sec | 2018>24 | 21,50 € | 15/20

Chemin rural de Sorgues, 84230 Châteauneuf-du-Pape • Tél. 04 90 02 04 62 • [vin@des3celliers.fr](mailto:vin@des3celliers.fr) • [www.3celliers.fr](http://www.3celliers.fr) • Visite : Sur rendez-vous.

travail sur les blancs contribuera peut-être à faire naître l'appellation Gigondas blanc.

### COUP DE CŒUR

■ **Gigondas Le Pas de l'Aigle 2012** | Sec | 2016>30 | NC | 16,5/20  
Grand terroir en puissance comme en sève, le pas-de-l'aigle est signé d'un tannin de grande qualité, bois noble et noblesse indéniable. Note de fraise des bois signant la finesse de 2012.

- Côtes du Rhône Grande Romane 2011 | Sec | 2016>24 | NC | 16/20
- Côtes du Rhône Grande Romane 2014 | Sec | 2016>20 | NC | 14/20
- Côtes du Rhône Grande Romane 2010 | Sec | 2016>20 | NC | 14,5/20
- Gigondas Grande Romane 2013 | Sec | 2018>30 | NC | 15/20
- Gigondas Grande Romane 2012 | Sec | 2016>30 | NC | 15/20
- Gigondas Grande Réserve 2005 | Sec | 2016>25 | NC | 15/20
- Gigondas Grande Réserve 2003 | Sec | 2016>20 | NC | 14,5/20
- Gigondas Le Pas de l'Aigle 2011 | Sec | 2018>30 | NC | 15/20
- Gigondas Le Pas de l'Aigle 2007 | Sec | 2016>22 | NC | 15,5/20
- Gigondas Le Pas de l'Aigle 2006 | Sec | 2016>24 | NC | 15/20
- Gigondas Romane-Machotte 2014 | Sec | 2016>22 | NC | 14/20
- Vacqueyras La Grangelière 2012 | Sec | 2016>24 | NC | 14,5/20

La Paillouse, 84190 Gigondas • Tél. 04 90 65 84 08 • Fax : 04 90 65 82 14 • [pierre.amadiou@pierre-amadiou.com](mailto:pierre.amadiou@pierre-amadiou.com) • [www.pierre-amadiou.com](http://www.pierre-amadiou.com) • Visite : Tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h.

## PIERRE AMADIEU



**LE DOMAINE :** Comptant parmi les plus vieux domaines de l'appellation Gigondas, le domaine Pierre Amadiou compte 140 hectares de vignes soit plus de 10 % de la superficie de l'appellation, ce qui en fait le plus vaste du secteur. L'âge des vignes (une cinquantaine d'années) ainsi que l'altitude (entre 260 et 400 mètres) apporte une grande fraîcheur aux vins. Mais c'est sans compter le parler de parcelles de qualité comme la Romane, Font de Papier ou la Paillouse. Les raisins sont vendangés à la main, les cuvaisons sont longues et les élevages se font en foudres et en barriques.

**LES VINS :** Superbe série présentée sur 2013 : complète et structurée. Perché à 400 mètres, le Pas de l'Aigle montrera la grandeur d'un terroir d'altitude avec un 2012 au sommet de son expression. Le calcaire parle avec grande-romane et son expression toujours civilisée. Le

## DOMAINE DE L'AMAUVE



**LE DOMAINE :** 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 Voeux. Très attaché aux pratiques culturelles, notre homme est fort d'une expérience acquise au château Mont Redon et vinifie en parallèle au château La Nerthe à Châteauneuf-du-Pape. Il exprime avec sensibilité les vieilles vignes des 20 hectares de sols sableux et caillouteux que compte le domaine.

**LES VINS :** Séguret est ici très bien représenté grâce à des vins précis et assurés. Élevée pendant plus de 18 mois, la cuvée réserve fait référence sur l'appellation, démontrant au passage toute la magnificence de ce terroir morcelé.