

DOMAINE DE L'AMAUVE

Christian Vœux
 Chemin du Jas
 Tél. 04 90 46 82 81
 et 06 10 71 26 72
 e-mail : contact@domainedelamauve.fr
 www.domainedelamauve.fr
 www.vinsdusiecle.com/domainedelamauve



♥♥♥♥♥ Une exploitation familiale de 12 ha. Christian Vœux, œnologue de formation, est un homme de terrain qui a été maître de chai du Château Mont-Redon durant 25 ans. Il a repris ce vignoble en 2005, à la retraite de ses parents. Tout ici se fait en harmonie avec la nature et ce qu'elle offre dans le respect de l'environnement. La culture de la vigne y est traditionnelle avec travail du sol et limitation des traitements phytosanitaires selon les règles de l'agriculture raisonnée. La limitation du rendement est naturelle dans les vieilles vignes, toutefois, afin d'assurer une meilleure régularité, le vignoble est enherbé un rang sur deux. Dans les jeunes vignes, l'enherbement n'a pas un effet suffisant, la vendange en vert étant pratiquée comme moyen de sélection des grappes et de contrôle du rendement.

Remarquable **CDR-Village Séguret rouge Réserve 2011**, à dominante de *Grenache* (80%), complétée par de la *Syrah*, élevage 12 mois pour partie en fûts de chêne et en cuves, puissant et soyeux en bouche, aux tanins fermes, aux nuances de griotte et de fraise des bois au palais, d'excellente garde (15 €).

Le **CDR-Village Séguret Laurances rouge 2013** est bien en bouche, avec des senteurs de groseille bien mûre, de violette et d'épices, d'une belle finale équilibrée (9,50 €). Savoureux **CDR-Village Séguret La Daurèle blanc 2014**, charmeur par sa vivacité, très bien vinifié, aux senteurs à dominante de poire et d'aubépine, élégant au palais (9,50 €).

On poursuit avec ce **CDR-Village Séguret La Merrelies rouge 2012**, un vin dominé par les fruits macérés, alliant rondeur et structure, aux tanins amples, fermes et denses, qui commence à s'ouvrir (11,50 €), le **CDR rouge Le Vin d'Adrien 2014**, 50% *Grenache noir*, 20% *Syrah*, 20% *Cinsault* et 10% *Carignan*, issu de vignes de 20 ans, élevage en cuves, sur lies fines afin de préserver la fraîcheur et le fruit, et cet **IGP Vin de Pays de Vaucluse rouge 2014**, 80% *Grenache noir* et 20% *Syrah*, avec des connotations de cerise noire, déjà charmeur, à un prix défiant toute concurrence (5 €).

DOMAINE DES GRAVENNES

Famille Bayon de Noyer
 2 933, route de Baume
 Tél. 04 75 04 84 41
 e-mail :
 domaine.des.gravennes@wanadoo.fr



♥♥♥♥♥ Domaine créé en 1996 par Bernadette et Jean, avec les vignes familiales situées en Drôme provençale. En 2014, leurs 2 fils les rejoignent et donnent un nouvel élan. Luc formé à Beaune et armé de ses expériences aux quatre coins du monde, apporte ses connaissances techniques. Rémi, ingénieur, fort d'une expérience dans l'industrie, apporte ses compétences et sa rigueur.

Leur **CDR blanc Tradition 2014**, 60% *Grenache*, 30% *Marsanne* et 10% *Viognier*, fin et rafraîchissant, aux arômes flatteurs d'agrumes, de tilleul et de genêt, de bouche délicatement suave (6,50 €), bien vinifié comme le **CDR rosé Les Frangins 2014**, 60% *Mourvèdre*, 30% *Grenache* et 10% *Syrah*. Le **CDR rouge Lou Pitchoun 2014**, 60% *Grenache*, 20% *Syrah* et 20% *Mourvèdre*, avec cette pointe de nervosité agréable, subtilement épicé, séduisant par sa finesse d'arômes, particulièrement abordable (5,80 €). Goûtez le **CDR-Villages Terre d'Histoire 2013**, 60% *Grenache* et 40% *Syrah* (7,50 €), et excellent **CDR Marie-Louise 2012**, 50% *Mourvèdre*, 25% *Grenache* et 25% *Syrah*, au nez dominé par les petits fruits rouges à noyau et des notes de fumé, très typé, encore jeune, d'une finale complexe (10,50 €). Le **2011**, au nez présent avec des notes de violette et de pruneau, riche en couleur, classique, associe saveur et persistance, et se débouche sur un bœuf braisé aux carottes, par exemple.

SUZETTE

84190

DOMAINE BEAUVALCINTE

Sylvie et Bernard Mendez
 La Grange Neuve
 Tél. et Fax. 04 90 65 08 37
 e-mail : contacts@domainebeauvalcinte.com
 www.domainebeauvalcinte.com



♥♥♥♥♥ Un Domaine de 8 ha. Travail du sol, désherbage mécanique, traitement phytosanitaire à base de cuivre et de soufre selon le cahier des charges de l'agriculture biologique depuis 2001. Le vignoble est exposé plein sud, sur des terres argilo-calcaires. Les plus anciennes vignes ont été plantées par leur bisaïeul il y a 80 ans, les plus jeunes, il y a 10 ans (âge moyen 35 ans).