

telles sont les origines de cette cuvée bien sous tous rapports. Robe foncée comme il se doit ; nez bien ouvert sur le grenache très mûr, aux accents chaleureux de kirsch, de pruneau à l'eau-de-vie et autres fruits cuits ; bouche généreuse, riche et puissante, encore bien droite dans ses tanins. Du potentiel assuré. **I** 2017-2022 **Y** daube à la provençale

➔ Dom. Alary, 1345, rte de Vaisan, 84290 Cairanne, tél. 04 90 30 82 32, alary.denis@wanadoo.fr

V **E** r.-v. ➔ r.-v.

B DOM. D'ALOËS

Éclat de terroir 2013 ★

■	14 000	■	■	5 à 8 €
---	--------	---	---	---------

Un domaine conduit en bio certifié, repris en 2013 par Nadia et Pascal Fayolle. À la carte, des côtes-du-rhône-villages, des saint-joseph, des crozes-hermitage et des hermitage.

Première apparition dans le Guide pour les Fayolle, avec un assemblage 60-40 de grenache et de syrah d'une belle typicité, élevé douze mois en cuve et (un peu) en fût. Un vin salué pour son élégance et son équilibre, bien ouvert sur les fruits rouges frais (cassis, framboise), au boisé imperceptible et aux tanins fins et fondus. **I** 2015-2019 **Y** veau aux olives

➔ Dom. d'Aloës, ZA Les Paluds, rte de Saint-Maurice, 26110 Vinsobres, tél. 04 75 07 70 60, contact@domaine-des-martinelles.fr **V** **E** r.-v. ➔ Fayolle Pascal

B DOM. DES AMADIEU

Cairanne Vieilles Vignes 2013 ★

■	12 000	■	■	11 à 15 €
---	--------	---	---	-----------

Ingénieurs agronomes, Corine et Yves-Jean Houser ont acquis en 2007 ce vignoble de 7 ha, pour lequel ils ont engagé la conversion biologique (certification en 2013) et biodynamique.

Le couple Houser a vendangé 2 ha de vieilles vignes de grenache, de syrah, de mourvèdre et de carignan pour élaborer cette cuvée qui a connu un élevage luxueux de dix-huit mois en cuve et en barrique. Le résultat est un joli vin bien typé, sans boisé intempestif et déjà fort avenant : du fruit mûr, de la réglisse et quelques épices, un palais juteux, gras et rond, aux tanins affinés. **I** 2015-2020 **Y** magret de canard au miel

➔ SCEA Corine et Yves-Jean Houser, Dom. des Amadiou, 450, chem. de beauregard, 84290 Cairanne, tél. 06 87 72 85 42, contact@domainedesamadieu.com **V** **E** r.-v. t.l.j. sf dim. 10h-18h

B DOM. DE L'AMAUVE

Séguret Les Merrelles 2012 ★

■	2 200	■	■	11 à 15 €
---	-------	---	---	-----------

Héritier de plusieurs générations de vignerons, Christian Vœux, œnologue expérimenté et attaché à plusieurs domaines rhodaniens (dont le réputé Ch. la Nerthe à Châteauneuf-du-Pape), a repris en 2006 les 10 ha du domaine familial, qui doit son nom à la fleur de mauve, présente en grand nombre dans le vignoble.

Trois parts de grenache et une de syrah pour cette cuvée intensément épicée au premier nez (poivre, muscade), plus ouverte sur les fruits rouges à l'aération. Fraîcheur et fruité croquant caractérisent l'attaque, puis la bouche évolue vers

la rondeur, structurée en douceur par des tanins.

I 2016-2020 **Y** T-Bones sauce barbecue **E** t.l.j. Daurelle 2014 ★ (8 à 11 € ; 4 000 b.) : un Mauve franc et expressif, au nez d'acacia et de coing, à la bouche alerte et alerte, dominée par les agrumes. **I** 2015-2018

➔ Dom. de l'Amauve, chem. du Jas, 84110 Séguret, tél. 06 10 71 26 72, contact@domainedelamauve.fr **V** **E** r.-v. ➔ Vœux Christian

ARBOUSE Massif d'Uchaux 2014

■	50 000	■	■	
---	--------	---	---	--

Cette coopérative fondée en 1926 propose une gamme allant des vins de pays aux varépices, passant par les côtes-du-rhône et les villages.

Grenache, syrah et mourvèdre pour cette cuvée fraîche de cerise et de fraise. Une fraîcheur et un bouquet. On retrouve dans une bouche alerte et de longueur, aux tanins fins. Simple et de bon goût. **I** 2015-2018 **Y** tartare de bœuf

➔ Cave les Côteaux du Rhône, BP 7, 84830 Sérignan-du-Comtat, tél. 04 90 70 04 98, coteau.rhone@orange.fr **V** **E** r.-v. t.l.j. 8h30-19h30

DOM. ANDRÉ AUBERT Visan 2012 ★★

■	20 000	■	■	
---	--------	---	---	--

Les fils d'André Aubert - Claude, Yves et Alain - sont installés depuis 1981 à la tête de l'un des plus grands ensembles viticoles rhodaniens (490 ha), grâce auxquels ils proposent une large gamme de vins de la vallée du Rhône méridionale.

Grenache (75 %) et syrah sont assemblés dans ce vin au nez intense et gourmand de fruits noirs confits, de réglisse et d'épices douces. Fruitée à souhait, ample, puissante, charpentée par des tanins fins et soyeux, la bouche respecte parfaitement le type rhodanien. **I** 2016-2020 **Y** daube d'agneau à la provençale **■** Dom. le Grand Retour 2012 ★★ (8 à 11 € n.c. b.) : cette cuvée en robe profonde livre un nez riche de fruits mûrs. Un fruité généreux prolongé par une bouche ample et gourmande, aux tanins à la fois fermes et veloutés. Un vin élégant et complet. **I** 2016-2018

➔ Domaines André Aubert, RN7, rond-point Sud, Les Gresses, 26290 Donzère, tél. 04 75 51 78 53, vins-aubert-freres@wanadoo.fr **V** **E** r.-v. t.l.j. 10h-19h

DOM. DE L'AURE

Bois de Brignon 2013

■	7 000	■	■	11 à 15 €
---	-------	---	---	-----------

Vigneron depuis 1961, Michel Cruzel a confié en 2006 les 50 ha de vignes familiales à son fils Vivien, qui a créé un an plus tard un chai de vinification.

Ballotage légèrement favorable pour la syrah (52 %) et les côtés du grenache dans ce 2013 élevé douze mois en cuve et en fût. Au nez, les épices douces, la vanille, notamment, s'associent au tabac blond et aux fruits rouges confits. La bouche se révèle chaleureuse (fruits à l'eau-de-vie), ronde et de bonne longueur, soutenue par des tanins de qualité. **I** 2016-2019 **Y** civet de lapin de garenne

➔ Dom. de l'Aure, 104, rte de la Carrière-de-Maurin, rte de Fournes, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan, tél. 04 66 37 00 82, domaine-de-laure@orange.fr **V** **E** r.-v. t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-19h