

est ample, développe ses arômes envoûtants d'abricot, de musc et de pain d'épices, que l'on vous suggère aussi bien avec des quenelles aux écrevisses qu'avec un sauté de volailles à la crème de poivrons (36€). **94/100**

CDR rouge Berthelon 2022, 100% Syrah, élevage durant 8 mois en fûts de chêne, de belle couleur grenat soutenu et intense, au nez caractéristique de fruits mûrs et de garigues, une cuvée charpentée, riche et fondue à la fois, vraiment charmeur (17€). **90/100**

Maxime et Romain Parpette
9, route du Lecat 69420 Ampuis
Tél. 06 65 24 63 93
e-mail : romain@domaineparpette.com - www.domaine-parpette.fr



— CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES —

Plusieurs villages peuvent accoler leurs noms respectifs à celui de l'appellation générale. Issus de terroirs différents tenus à des rendements limités, orientés différemment vis-à-vis du soleil, les CDR-Villages ne se ressemblent pas. On peut les diviser en deux groupes : les vins légers, fruités, tendres, assez rapides à boire et exploités dans le Gard, la Drôme, et dans son enclave vaclusienne ; les vins généreux, issus surtout du Vaucluse, plus puissants et charpentés.

Domaine de L'AMAUVE

Une exploitation familiale de 12 ha. Christian Vœux, œnologue de formation, a repris ce vignoble en 2005, à la retraite de ses parents. "Le sol qui caractérise notre appellation provient des collines du massif des Dentelles de Montmirail auxquelles le village est adossé. L'érosion, au fil du temps, a fait descendre les argiles, les marnes, les sables et les cailloutils qui sont venus recouvrir coteaux et terrasses et qui assurent une belle diversité de sols d'un endroit à l'autre. Les roches calcaires du massif collinaire donnent des sols très calcaires et donc une évolution des vins vers la minéralité. L'exposition du vignoble, sur les pentes Ouest du massif collinaire amène le soleil plus tardivement. Les traitements sont faits à la dose minimale possible et décidés en fonction de la météorologie, de la présence de maladies ou parasites dans l'environnement et du stade d'évolution de la vigne. Nous considérons que le vignoble est le cœur de notre travail. La qualité de nos vins a avant tout pour origine la vigne et l'attention que nous y aurons portée durant toute l'année. La vinification est un moment important car elle permet de révéler le potentiel du raisin. Elle est toutefois très simple et traditionnelle chez nous et ne fait appel à aucune technique nouvelle. Aucun collage n'est pratiqué sur les vins rouges et certaines cuvées sont non filtrées." Le domaine est certifié Bio depuis le millésime 2020, et les vins rouges certifiés Vegan depuis le millésime 2018.



CDR-Village Séguret blanc La Daurèle 2023, séduisant par son nez de fruits frais (abricot, pêche jaune), d'un bel or pâle brillant, de bouche intense où l'on retrouve l'acarie et les agrumes, charmeur et persistant, à ouvrir sur une morue sautée aux pommes de terre ou une daurade à la tomate. Superbe rapport qualité-prix (15,50€). **94/100**

CDR-Village Séguret rouge Laurances 2021, au nez de fruits rouges surmûris (prune, groseille) et de violette, très charpenté, riche au nez comme en bouche, c'est un excellent vin qui poursuit son évolution, classique comme on les aime. Parfait avec un bœuf braisé aux carottes ou une épaule d'agneau à la grecque. **92/100**

CDR-Village Séguret rouge Les Merrelies 2021, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Vieux, un vin charmeur, il est bien marqué par son terroir, parfumé, avec des notes complexes où dominent les épices et l'humus. **92/100**

CDR-Village Séguret rosé Le Rosé de Simone 2023, avec des nuances de framboise et de rose, alliant structure et distinction. On vous suggère de le déboucher sur des sardines aux échalottes ou une quiche aux lardons. **91/100**

IGP Vaucluse rouge La Vigne de Louis 2023, couleur intense, au nez persistant et subtil à la fois, aux notes de petits fruits mûrs (cassis, griotte) et de truffe, aux tanins riches et bien fondus. **90/100**

IGP Vaucluse rosé Le Rosé d'Yvonne 2023, au nez de fleurs et de raisin frais, vraiment très agréable. **89/100**

Christian Vœux
197, chemin du Jas 84110 Séguret
Tél. 06 10 71 26 72
e-mail : contact@domainedelamauve.fr - www.domainedelamauve.fr
www.vinsdusiecle.com/domainedelamauve



Vignobles Laurent BELLION

L'exploitation a été créée par Louis Bellion, l'arrière-grand-père de Laurent en 1919. C'est ensuite son grand-père Ismaël qui prend le relais et fait l'acquisition de plusieurs parcelles toujours destinées à la polyculture. Puis son père Lucien, au début des années s'orientera vers la viticulture. "À la fin de mes études, je l'ai secondé pendant 3 ans avant de reprendre seul l'exploitation en 2000. À cette époque, j'ai fait le choix de me spécialiser uniquement dans la viticulture. J'ai tout de même conservé le verger d'oliviers pour commercialiser mon huile d'olive en vente directe. Je suis donc le représentant de la quatrième génération et responsable du domaine depuis 20 ans." Domaine certifié HVE.

CDR-Village Séguret blanc Laurent Bellion 2023, un vin de jolie teinte, très parfumé avec des nuances de pêche et de bruyère, ample et rond. **93/100**

CDR-Village Séguret rouge Laurent Bellion 2023, nez de cerise cuite, aux tanins présents et soyeux à la fois, riche, bien charnu, finement grillé en finale. **92/100**

Laurent Bellion
Quartier Eyguestre 84110 Séguret
Tél. 06 80 23 50 86
e-mail : domaine.eyguestre@gmail.com - www.vinslaurentbellion.com



Domaine de la CHAPELLE

Construit par les jésuites au XVII^e siècle, le domaine est l'un des plus vieux du Vaucluse toujours en activité. Différents propriétaires et vigneronns se sont succédé jusqu'en 1954, date à laquelle la famille Boussier achète le domaine et perpétue cette tradition. Aujourd'hui, c'est Céline et Sylvain qui le gèrent avec passion.

CDR-Villages Gadagne rouge Réserve 2022, il est chaleureux, alliant couleur et matière, au nez à dominante de prune, de réglisse et d'humus, d'une jolie finale épicée, un excellent vin avec de la matière (11,50€). **91/100**

CDR-Villages Gadagne rouge Tradition 2022, plus souple, où s'entremêlent des notes de petits fruits rouges bien mûrs, il est puissant, savoureux, tout en bouche, et s'apprécie sur une daube de bœuf (9,50€). **90/100**

CDR blanc Chêne Blanc 2023, il dévoile des arômes de fruits blancs mûrs, une belle richesse aromatique en finale, avec ces nuances de poire et de lis, à prévoir sur une sole meunière ou une friture de lac (9€). **90/100**

Céline et Sylvain Boussier
1 478, avenue Voltaire Garcin 84470 Châteauneuf-de-Gadagne
Tél. 04 90 22 46 61
e-mail : contact@domainedelachapelle.net - www.domainedelachapelle.net

