

en 2015 par l'achat du Clos Saint-Antonin, et ses 15 ha de vignes sur la commune de Jonquieres.

Une cuvée composée d'une dominante de chardonnay fermentée et élevée en barriques, et d'une touche de clairette vinifiée sans usage du bois. À l'arrivée, un blanc intensément floral rafraîchi de notes citronnées, crémeux et délicat au palais, souligné par un discret boisé et porté par une vivacité qui pousse loin la finale. Tout indiqué pour l'apéritif. ▀ 2025-2028

o— CLOS SAINT-ANTONIN, 27, chem. du Moulin, 84350 Courthézon, tél. 04 90 70 86 29, vignoblessabon@gmail.com V B R-V r.v.

### IGP VAUCLUSE

#### DOM. DE L'ABBÉ DÎNE La Soutane 2023 ★★

**■ 4000 ■ 8 à 11 €**

Nathalie Reynaud a repris en 2010 le domaine familial (18 ha), qui portait jusqu'alors ses raisins à la coopérative. En 2012, elle a acquis une petite cave et élaboré ses 1<sup>ers</sup> vins. Le nom de son domaine évoque une histoire locale selon laquelle, à l'époque des papes d'Avignon, un bon abbé aimait faire ripaille dans le quartier des Bédines, lieu-dit de châteauneuf-du-pape où la vigneronne possède une parcelle entrée dans la famille en 1880.

Chez Nathalie Reynaud, toutes les cuvées, en châteauneuf, côtes-du-rhône ou IGP, naissent de raisins ramassés à la main. Un attelage de marselan et de caladoc à parité, complété de 20 % de carignan, est à l'origine de ce rouge enthousiasmant, au bouquet appétent de petits fruits rouges mûrs et de poivre rose, à la bouche structurée, onctueuse et longue, affichant la belle énergie du millésime 2023. Atout non négligeable : il ne craint pas une petite garde. ▀ 2026-2030

o— DOM. L' ABBÉ DÎNE, 1480, chem. des Mulets, 84350 Courthézon, tél. 04 90 70 20 21, domainelabbedine@orange.fr V B R-V r.v.

#### B DOM. DE L'AMAUVE

La Vigne de Louis 2023 ★

**■ 9000 ■ 8 à 11 €**

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 11,5 ha du domaine familial, qui doit son nom à la fleur de mauve, présente en grand nombre dans le vignoble. Le domaine est certifié bio depuis 2020.

Grenache noir et syrah à parité, fermentés avec les levures indigènes, ont forgé l'âme de ce rouge élégant et bien typé, au bouquet flatteur de pivoine et de griotte, saupoudré d'une touche de cannelle. Épaulée par des tanins fins, bien ronde, la bouche restitue la fraîcheur du fruit juteux, avec cette petite touche chaleureuse de garrigue qui nous ramène en Provence. On l'ouvre sans trop attendre, sur des côtelettes d'agneau au romarin, par exemple. ▀ 2025-2028

o— DOM. DE L' AMAUVE, 197, chem. du Jas, 84110 Séguet, tél. 06 10 71 26 72, domainedelamauve@gmail.com V B R-V r.v.

### AIMÉ ARNOUX

Grenache Caladoc Intensité d'expression 2024 ★★

**■ 50 000 ■ 8 à 11 €**

La famille Arnoux reçut en 1717 du seigneur de Lauris une parcelle de vignes. Aujourd'hui, elle exploite 40 ha en vacqueyras, sous la conduite de Jean-François, tout en menant une activité de négociant dans plusieurs autres appellations rhodaniennes.

Un rouge intense, certes, mais aussi délicat et nuancé comme le décrivent les dégustateurs, qui ont aimé la finesse de ses parfums de baies rouges et noires, de coriandre et de Zan, et sa bouche concentrée, pulpeuse et très parfumée, garnie de tanins doux et soulignée par une fraîcheur qui affûte les papilles. À partager entre amis sur une planche de fromages ou un cochon rôti à la broche. ▀ 2025-2029 □ Viognier Chardonnay Intensité d'expression 2024 ★ (5 à 8 €; 30 000 b.) Fédérateur et facile à aimer, ce joli blanc enchanter par ses senteurs de mélilot, de nèfle et de zeste de pamplemousse, et par son palais rondelet, fruité et très alerte, paré pour accompagner des huîtres de Bouzigues ou des tielles à la sétoise. ▀ 2025-2027

o— DOM. AIMÉ ARNOUX, 238, montée de Bellevue, 84190 Vacqueyras, tél. 04 90 65 84 18, info@arnoux-vins.com V B R-V t.l.j. sf dim. 9h-13h 14h-18h

#### B DOM. DAMASE Grenache 2024 ★

**■ 5300 ■ 8 à 11 €**

Établi à Violès au pied des Dentelles de Montmirail, ce domaine a été fondé en 1877 par Célestin Richard, qui a planté les premiers ceps de vignes et construit la cave. Depuis 2016, Sébastien Latour représente la cinquième génération à conduire ce vignoble de 19 ha certifié bio, épaulé par sa femme, Carole, également fille de viticulteurs.

Associant jeunes et vieux céps de grenache, cette cuvée affiche un joli teint rubis clair, dévoilant après quelques tours de verre un bouquet alerte de cerise croquante et de menthe sauvage. Ronde, charnue et bien équilibrée, la bouche creuse le sillon du fruit et de la fraîcheur. Un rouge allègre à servir un peu frais avec un vitello tonnato. ▀ 2025-2027

o— DOM. DE LA DAMASE, 271, rte d'Orange, 84150 Violès, tél. 04 90 60 59 26, sebastien@domaine-damase.com V B R-V r.v.

#### DOM. FONTAINE DU CLOS Aura 2023 ★★

**■ 22 600 ■ 8 à 11 €**

Les Barnier (aujourd'hui Jean-François et Céline) sont enracinés sur leurs terres de Sarrians où ils sont vignerons et pépiniéristes viticoles. Au cœur de l'exploitation, une fontaine donne son nom à leur vaste vignoble (95 ha) planté de quelque 50 cépages.

Marselan et caladoc à égalité, voilà un assemblage peu classique, mais pleinement réussi. Une réjouissante complémentarité qui s'illustre par une robe naturellement très prononcée et par des arômes discrets de fruits noirs au nez, puis fumés et épices dans un palais franc et corsé, doté de tanins fermes lui assurant une parfaite tenue et d'une finale capiteuse et réglissée. Promis à une bonne garde, ce rouge cossu fera volontiers la parade à une