

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

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

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

IGP VAUCLUSE




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

4 000

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^{ers} vins. Le nom de son domaine évoque une histoire locale selon laquelle, à l'époque des papes d'Avignon, un bon abbé aimait faire raipler 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

➔ DOM. L' ABBÉ DÎNE, 1480, chem. des Mulets, 84350 Courthézon, tél. 04 90 70 20 21, domainelabbidine@orange.fr    r.-v.

B DOM. DE L'AMAUVE La Vigne de Louis 2023 ★

9 000

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 girofle, 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

➔ DOM. DE L' AMAUVE, 197, chem. du Jas, 84110 Séguret, tél. 06 10 26 72 72, domainedelamauve@gmail.com

   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 