

Gard, Massif d'Uchaux, Plan de Dieu et Puyméras dans le Vaucluse. Gadagne (Vaucluse) s'est ajoutée à la liste puis, en 2016, Sainte-Cécile, Suze-la-Rousse et Vaison-la-Romaine. Saint-Andéol (2017) et Nyns (2020) peuvent également apparaître. Sur le territoire de 70 autres communes du Gard, du Vaucluse et de la Drôme, dans l'aire côtes-du-rhône, une délimitation plus stricte permet de produire des côtes-du-rhône-villages sans nom de commune.

DOM. L'ABBÉ DÎNE Le Coudoulet 2024 ★

n.c.

15 à 20 €

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 premiers vins. Le nom de son domaine évoque une histoire locale selon laquelle, à l'époque des papes d'Avignon, un bon abbé aimait faire ripailler dans le quartier des Bédines, lieu-dit de châteauneuf-du-pape où la vigneronne possède une parcelle entrée dans la famille en 1880.

De vieilles vignes de soixante-dix ans plantés sur les galets roulés du Coudoulet, à quelques encablures d'Orange, ont engendré ce villages discret mais flatteur, dont les parfums de baies sauvages s'affirment plus pleinement au palais, accompagnés d'une touche de muscade et de réglisse. Tendre, tapissant, ourlé de tanins poudrés, il doit encore se fondre. ✎ 2028-2032

→ DOM. L'ABBÉ DÎNE, 1 bis, chem. Louise-Michel, 84350 Courthézon, tél. 04 90 70 20 21, domainelabbédine@orange.fr r.-v.

DOM. DE L'AMANDINE

Vaison-la-Romaine La Montagne 2024 ★★

3300

15 à 20 €

Fondé en 1968 par Jean-Pierre et Maryse Verdeau, ce domaine est conduit depuis 2013 par leur fille Sabine et son mari, Alexander Suter. Récemment rejointe par Mathilde, l'aînée du couple, la famille a converti ses 46 ha de vignes à l'agriculture biologique.

Un très beau vin issu des coteaux de Vaison, joliment élevé, aux nuances de fruits rouges mûrs et de sève de pin. Enveloppante et agréablement structurée, portée par un élégant boisé cacaoté et une fine amertume de laurier, la bouche promet une saine évolution en cave. On le laisse s'ouvrir tranquillement. ✎ 2028-2032

■ Séguret 2024 ★ (11 à 15 €; 35 000 b.) ● Réserve mais fin, le nez exhale la framboise confite et une touche d'encaustique. Franche et agréablement fondue, ourlée de tanins mûrs, la bouche déroule ce fruité ensoleillé qui se prolonge à l'envi dans une finale teintée de garrigue. ✎ 2026-2030

→ DOM. DE L'AMANDINE, 480, rte de Roaix, 84110 Séguret, tél. 04 90 46 12 39, info@domaine-amandine.fr t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 13h30-17h30 ●

DOM. DE L'AMAUE Séguret Les Merellies 2024 ★

2400

15 à 20 €

Héritier de plusieurs générations de vignerons, Christian Vœux, œnologue expérimenté et attaché à plusieurs domaines rhodaniens (dont le réputé Ch. la

Verthe à Châteauneuf-du-Pape), a repris en 2006 les 12 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.

Cette cuvée assez confidentielle met à l'honneur le grenache (80 %) et le fût. Après douze mois d'élevage, elle prend son temps pour dévoiler ses parfums de fruits sauvages et de sauge, qui s'affirment plus pleinement dans un palais concentré, puissant et frais, épaulé par des tanins solides qui restent à polir. Un beau potentiel. ✎ 2028-2031

→ DOM. DE L'AMAUE, 197, chem. du Jas, 84110 Séguret, tél. 06 10 71 26 72, domainedelamaue@gmail.com r.-v.

AMÉDÉE Plan de Dieu Abattia 2024 ★★

30 000

5 à 8 €

Le Cellier Marrenon a été fondé en 1966 par Amédée Giniès, l'un des principaux artisans de la reconnaissance en appellations des vins du Luberon. Il regroupe neuf coopératives dans les appellations luberon et ventoux : pas moins de 1 200 adhérents et 1 200 ha. Deux étiquettes : Marrenon et Amédée.

Le classique trio grenache-syrah-mourvèdre à l'œuvre dans ce vin au nez « tout noir » de myrtille, de tapenade et de Zan. La bouche se révèle ample et charnue, épaulée par des tanins crayeux et soulignée par une fine amertume aux accents de suie. Un profil original, à savourer dans une paire d'années, sur un bœuf à la Guinness par exemple. ✎ 2026-2029

→ LES CAVES AMÉDÉE, rue Amédée-Giniès, 84240 La Tour-d'Aigues, tél. 04 90 07 40 65, advgms@marrenon.com

DOMAINES ANDRÉ AUBERT Suze-la-Rousse 2024 ★

15 000

5 à 8 €

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

Tout est sincère et de bon goût dans ce rouge charmeur où percent la framboise d'un grenache (70 %) et la violette d'une syrah (30 %) élevés sobrement en cuve, dans le respect du fruit. Une jolie fraîcheur donne un semblant de rigueur à une bouche souple, élégante et joliment structurée, animée d'une petite sucrosité gourmande. ✎ 2026-2030

→ DOMAINES ANDRÉ AUBERT, 75, rte des Chênes-Verts, 26290 Donzère, tél. 04 75 51 78 53, aubertfreres@wanadoo.fr t.l.j. sf dim. 10h-12h30 14h-19h

DOM. JULIETTE AVRIL Plan de Dieu Cuvée Leandre 2024 ★

6 000

11 à 15 €

Une famille implantée de longue date à Châteauneuf-du-Pape : un ancêtre fut premier consul de Châteauneuf-du-Pape au temps de la papauté d'Avignon; plus tard, Jean Avril participera à la création de l'appellation. L'histoire actuelle s'écrit avec Marie-Lucile Brun, qui a succédé à sa mère Juliette Avril en 1988, épaulée par