

Notre sélection dans le RHÔNE SUD

Clos du Calvaire dont les tanins sont accrocheurs. Une complexité, un volume accru et des tanins mieux enrobés sur La Crau de ma Mère. 19,30 € et 26,30 €

15-16 Château Jas de Bressy
Le nez oscille entre épices et note menthoïle. Le fruit se retrouve dans la bouche charnue, harmonieuse. 26 €

15-16 Domaine Giroud Tradition. La cuvée offre un bel équilibre, tout en finesse. 18 €

15-16 Domaine de la Jonasse Chagny. Sa belle bouche pulpeuse laisse mousser le fruit et la chair d'un raisin de grande maturité, le tout avec une belle charpente. 30 €

15-16 M. Chopoulier Barbe-Rac. Une matière dense et serrée pour un vin tout en muscles, puissant, avec une belle allonge de bouche. N. C.

Vins blancs

15-18,5 Château Royas
Volumineux et raffiné, le blanc de Royas délivre un fruit parfumé et long en bouche. 33 €

16,5-18 Domaine du Clos du Mont-Olivet
Avec ce magnifique blanc, le

15,5-17 Domaine Saint-Préfert
On croque littéralement le fruit dans ce blanc qui a du corps, et une profondeur bien équilibrée. La Clairette, plus riche et plus oxydative, offre un supplément de chair (N. Q.). 33 €.

15,5-16,5 Domaine Alain Joume & fils Grand Vinous. Son nez parfumé exhale les herbes sauvages. Volumineux, il développe une belle énergie en bouche et une fraîcheur saine. 24 €

Cairanne

Pour le moment, ces vins manquent de magie olfactive. Mais ils peuvent se révéler et se réveiller en cours d'élevage. Le travail aux vignes jusqu'à la veille des vendanges a tout de même récompensé les vignerons patients. Il y aura de jolis blancs frais. **R. P.**

(45 vins dégustés)

Vins rouges

15,5 Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Réserve des Seigneurs. Charnu, gourmand et gracieux, ce rouge sera plaisant rapidement, et le restera pendant plusieurs années. 12 €

14-14,5 Domaine Coteaux des Travers
Des tanins fermes se fondent dans cette masse au fruit gras et savoureux. Un rouge avec une très belle longueur en bouche. 11,30 €

Vins blancs

15,5 Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Réserve des Seigneurs. Un parfum de résine et de garrigue. Le fruit assure à ce blanc une bouche somptueuse d'un magnifique équilibre. 10 €

15,5 Domaine Robasse-Chorevin Cuvée d'Estimés. Le savoir-faire de ce domaine historique s'affirme avec ce vin blanc magistral, à la chair savoureuse et au parfum intense. 13,70 €

Costières de Nîmes

Les rouges ont cette année des accents plus languedociens que rhodaniens. Ils sont dans l'ensemble gourmands. Vins de soil ou de garde, il y en a pour toutes les envies. Quand l'exotisme de bois neuf ne joue pas les trouble-fêtes, on trouvera de jolis blancs. **R. P.**

(25 vins dégustés)