



**Domaine Oratoire Saint Martin, Haut-Coustias, 2017**  
Élégance et délicatesse sont les maîtres mots de ce cairanne blanc, issu d'un domaine très respecté et dont les vins sont certifiés en biodynamie. Celui-ci sent les fleurs et la poire, et sa bouche s'étire en finesse avec beaucoup de grâce. Sa distinction n'exclut pas une puissance certaine, qui lui permet de s'asseoir à la table des grands.  
**19,50 €.** Tél. : 04-90-30-82-07.

## COSTIÈRES-DE-NÎMES

**Château Mourgues du Grès, Galets Dorés, 2018**  
Beaucoup de puissance en bouche, précédée par de séduisants arômes de mirabelle cuite, de brugnion blanc, et d'une touche de cire d'abeille sur la finale. Un vin séduisant, un peu séducteur d'ailleurs, mais on se laisse volontiers faire.  
**8 €.** Tél. : 04-66-59-46-10.

## CÔTES-DU-VIVARAIS

**Domaine Vigier, Cuvée Albin, 2018**  
Les arômes fleuris et nets annoncent un jus délicieux qui ne nous déçoit pas. La ligne est fraîche, élégante, digeste. Finale minérale avec une pointe de notes de garrigue qui donne encore plus de peps à l'ensemble.  
**6,95 €.** Tél. : 04-75-88-01-18.

## DUCHÉ-D'UZÈS

**Vignoble Chabrier, 2017**  
Ce vin se fait remarquer par son opulence aromatique : des notes d'abricot, de pêche, de chèvrefeuille s'entremêlent dans une bouche onctueuse et portée par de fins amers

Pas d'une grande complexité, il offre néanmoins un plaisir immédiat et indéniable.  
**8,40 €.** Tél. : 04-66-81-24-24.

## LUBERON

**MasLauris, L'Inopiné, 2018**  
Un très beau vin, certifié bio, à base de grenache blanc, roussanne et viognier. Les saveurs fruitées sont franches,

salivantes, salines : elles s'expriment sur une belle longueur. Son équilibre est remarquable.  
**14 €.** Tél. : 06-79-80-03-35.

## LIRAC

**Ogier, Lou Caminé, 2017**  
Quel envoûtement ! On croit à un mirage tant son parfum évoque les belles fragrances : des fruits jaunes compotés, qui laissent place au gardénia, à la fleur de vanille, à un nuage d'aldéhydes sorti tout droit de la parfumerie. Le vin se déploie sur la langue avec énormément de raffinement, de complexité et de fraîcheur. Coup de cœur.  
**10 €.** Tél. : 04-90-39-32-41.

**Château de Montfaucon, Comtesse Madeleine, 2017**  
Même à l'aveugle, la sincérité se dévoile. On ne passe donc pas à côté de ce vin blanc, tant il est immense par sa franchise et sa profondeur. Sa finale est aussi complexe qu'identitaire. Sans doute parce qu'il est issu de très vieilles vignes magnifiquement tenues. Un prix très généreux vu la qualité rare du vin.  
**14 €.** Tél. : 04-66-50-37-19.

## MUSCAT DE BEAUMES-DE VENISE

**Demoiselle Suzette, Vin doux naturel, 2017**  
Ce vin doux naturel prend le contrepied de ses pairs : face à une puissance de rouleau compresseur, il oppose une simplicité qui touche au cœur, une franchise qui le rend évident. Des arômes de fleurs séchées, de sarriette, de litchi et de citron confit, une bouche aux sucres maîtrisés. Une douceur épurée.  
**14,40 €.** Tél. : 06-11-07-68-66.

**Domaine de La Pigeade, Vin doux naturel, 2018**  
Certains vins, comme certains hommes, convainquent sur le champ. C'est le cas de celui-ci, à l'opulence épatante : le miel, la cire, l'amande sèche, la pêche cuite, l'ananas forment un bouquet détonnant. La bouche, à la fois fraîche et puissante, n'en finit pas d'étaler son caractère sucré. Une bombe.  
**14,50 €.** Tél. : 04-90-62-90-00.

## VACQUEYRAS

**Domaine des Ondines, Passion, 2017**  
La matière de ce blanc se révèle éblouissante. Il faut dire que l'assemblage est bien vu, avec des cépages autochtones, cultivés en bio : de la clairette en majorité, puis de la roussanne, du bourboulenc, du viognier et du grenache blanc. Autant dire que le résultat est unique, et avec un sacré caractère.  
**16,50 €.** Tél. : 04-90-65-86-45.

## VENTOUX

**Les Baies Goûts, Miss Terre, 2018**  
Le ventoux nous réserve de belles surprises, dont celle-ci.