

# GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2023

Alsace Qualité/prix/plaisir Graves

Santeny Languedoc  
Margaux Blaye  
Gigondas Bandol  
Châteauneuf-du-Pape Pomerol  
l'Amour du vin Corse  
Champagne  
Provence Gewurztraminer  
Chablis Pommard  
Volnay Madiran Bio  
Sud-Ouest Anjou Fronsac Sancerre  
Pessac-Léognan Loire  
Saint-Émilion Luberon  
Lalande-de-Pomerol Pouilly-Fumé  
Touraine Gaillac Margon  
Meursault Bordeaux Supérieur Nuits-Saint-Georges

LE GUIDE  
12,90€  
PDF Offert

## Château La CANORGUE

♥♥♥♥♥ Voilà le meilleur Luberon que l'on suit depuis quelque 40 ans, au moment où La Canorgue asseyait son approche Bio ! C'est en effet depuis les années 1970, que le Château a été le tout premier vignoble certifié en agriculture biologique du Luberon. "Dans une recherche de qualité, un respect total de la vigne et de l'environnement, tout le vignoble est cultivé en Agriculture Biologique, avec quelques principes de Biodynamie. Les vignes ont toujours été cultivées sans aucun produits chimiques (aucun désherbant, insecticide, pesticide, fongicide, produit systémique...). Seuls les traitements «à l'ancienne» (certifiés et contrôlés par Ecocert), à base de soufre et de cuivre, sont utilisés en très faible quantité et permettent de combattre les maladies cryptogamiques (oidium, mildiou). Ces produits sont généralement couplés à des décoctions de plantes (ortie, prêle...). Les labours sont très réguliers et permettent un désherbage mécanique tout en activant aussi la vie microbienne et l'enracinement très profond des vignes, favorisant ainsi l'expression du terroir. Les amendements organiques (guano, compost, fumier issus de l'agriculture biologique) sont répandus pour enrichir les sols et apporter des nutriments aux vignes. La culture biologique sublime l'expression du fabuleux terroir du Château la Canorgue mais exige une maîtrise parfaite du vignoble. Cette méthode de travail, précise et rigoureuse est contrôlée par Ecocert, qui délivre une certification et procède à des contrôles réguliers et des visites approfondies, autorisant ainsi l'utilisation de la mention Agriculture et Vin Biologique (logo AB et logo bio européen), que nous tenons, par mesure de transparence, à noter sur les bouteilles." Jean-Pierre Margan a transmis sa passion et son expérience à sa fille Nathalie, 5e génération de vigneron(e)s ! Evidemment, tous ces soins se retrouvent dans leur Luberon rouge 2020, 70% Syrah, 20% Grenache et 10% Vieux Carignan, il a une robe pourpre et profonde, avec ce nez intense de fruits rouges et d'épices aux accents de garrigue, de bouche très soyeuse et ample, un Vin très équilibré. On a ouvert cette année, pour le plaisir, une bouteille de 2010, surprenant par sa tenue, complexe, avec ce charnu caractéristique, aux connotations de groseille avec cette pointe de poivre, de bouche à la fois puissante et souple, vraiment superbe ! Formidable Luberon blanc 2021, Roussanne, Marsanne, Clairette, Grenache, Bourboulenc, Vermentino, où l'osmose de ces cépages se joue à merveille et lui donne ce caractère qui lui est propre. Le Vin est minéral, franc, frais, charmeur par sa rondeur, tout en subtilité, où s'entremêlent des nuances persistantes de lis, de citron et de papaye, un Vin à prévoir avec une cuisine raffinée, comme, par exemple, un feuilleté aux crabes ou un risotto de coquillages. Tout aussi exceptionnel, leur Luberon rosé 2021, Syrah Grenache et Mourvèdre, développe en bouche des arômes de fruits rouges frais, finement acidulé en finale, c'est un très beau Vin sec, très frais, l'un des meilleurs de la région dégustés cette année. Excellent IGP Méditerranée rouge Coin Perdu 2019, dont l'étiquette comme la bouteille sont très élégantes, vignes centenaires de Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, de bouche solide et parfumée (prune macérée, réglisse...). L'IGP Méditerranée rouge 2019 est un Vin corsé, qui sent les fruits mûrs, riche et bien en bouche, avec des notes caractéristiques de groseille bien mûre, de violette et d'épices, d'une belle finale équilibrée. Quant à leur IGP Méditerranée Viognier 2021, étiquette translucide, associe nervosité et gras, nez envoûtant et persistant, un Vin suave, harmonieux, aux arômes de fruits blancs, d'une belle élégance, parfait sur une côte de veau panée à la milanaise.

Jean-Pierre et Nathalie Margan

Route du Pont-Julien  
84480 Bonnieux  
Tél. : 04 90 75 81 01  
Email : [chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr](mailto:chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr)  
[www.chateaucanorgue.com](http://www.chateaucanorgue.com)