

De Perpignan à Barcelone  
**80** grands rouges  
au banc d'essai  
**SPÉCIAL CATALOGNE**

# ILS RÉVOLUTIONNENT BORDEAUX

Margaux, Saint-Émilion, Graves... Ils ont un goût différent

**GRANDS CRUS  
D'ALSACE**

Ceux qui  
vieillissent  
le mieux

**KEI  
KOBAYASHI**  
Un chef  
japonais  
à Paris



**LANGUEDOC**  
Les meilleurs  
terroirs du  
Minervois

**VENTES  
AUX ENCHÈRES**

**Nos astuces  
pour vendre  
et acheter ses vins**



# NOS BONS PLANS EN VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE




**10€**

**LE COUP DE CŒUR**

**16/20**  
**■ CHÂTEAU LA CANORGUE**  
 Luberon 2011

En se lançant dans l'agriculture biologique dans les années 70, Jean-Pierre Margan est l'un des pionniers dans le Luberon. Aujourd'hui, avec sa fille Nathalie, il produit parmi les vins les plus fins de l'appellation. Ce rouge de syrah, grenache et carignan en est un parfait exemple : un nez pur à la fois sur des notes de plantes et de fruits frais, avec une bouche incroyablement délicate et subtile. Une matière sudiste tout en retenue qui appréciera une viande rouge peu assaisonnée.

**D**e la Drôme provençale au Luberon, le vin rouge à dominante de grenache et syrah reste la star de la vallée du Rhône méridionale. Même gorgés de soleil, ces vins gardent de la fraîcheur et un côté gourmand. Des blancs originaux s'affirment timidement. Voici de quoi se faire plaisir sans martyriser son portefeuille.

 @agoujard

**15,5/20**  
**■ DOMAINE DE LA FERME SAINT-MARTIN**  
 Beaumes-de-Venise 2011  
**12,30 €**

Les rouges 2011 dans le Rhône sud offrent beaucoup de matière et de puissance. Du coup, certains se montrent lourds et sont marqués par l'alcool quand d'autres mettent en avant un fruit vivifiant et appétant. Le plein d'énergie dans ce rouge !

**15,5/20**  
**■ DOMAINE DE MONTVAC**  
 Gigondas Adage 2010  
**13,50 €**

L'élevage en foudres marque finement ce vin consistant mais tenu par une belle acidité qui le rendra très agréable sur un carré d'agneau.

**15,5/20**  
**■ DOMAINE ROGER SABON**  
 Lirac Chapelle de Mailhac 2011  
**9,30 €**

Ce domaine de Châteauneuf-du-Pape s'attelle aussi à l'appellation Lirac avec cette cuvée de grenache, syrah, carignan et mourvèdre dans laquelle les galets roulent en puissance tout en gardant une constitution harmonieuse. Commencez à l'ouvrir sur un filet de bœuf rôti sauce bordelaise.

**15,5/20**  
**■ MICHEL GASSIER**  
 Costières-de-Nîmes  
 Nostre País 2011  
**10,95 €**

En habile vinificateur, Michel Gassier met en avant un rouge finement élevé qui séduit pour la qualité de ses tanins et la fraîcheur qu'il a préservée. Un bon vin savoureux cette année sur un bœuf braisé au genièvre.

**15/20**  
**■ BALMA VENITIA**  
 Beaumes-de-Venise  
 Terres du Trias 2011  
**10 €**

Les raisins des sols du Trias (marnes calcaires) donnent une réelle typicité à ce rouge de la coopérative de Beaumes-de-Venise, lié entre la générosité du millésime et l'acidité caractéristique de ce sol. À boire dans les trois ans avec un canard sauvage aux petits légumes.

**15/20**  
**■ DOMAINE BONETTO-FABROL**  
 Grignan-les-Adhémar  
 Sélection Vieilles vignes 2011  
**9 €**

Au sud de Montélimar, à Saint-Paulet-de-Caisson, l'œnologue Philippe Fabrol met en avant un syrah-grenache vineux dont la finesse des tanins le distingue des autres rouges du secteur. Un vin harmonieux jusqu'en 2016 environ.

**15/20**  
**■ DOMAINE CHAUME-ARNAUD**  
 Vinsobres 2011  
**9,50 €**

Pourtant marqué par la puissance du millésime, il dégage de la fraîcheur et un côté vivant, le rendant très digeste. Il faut le dompter, mais une fois sa texture ferme comprise, vous vous régalez. Délicieux dans les deux prochaines années.

## 3 MUSCATS

Vinifié en vin doux naturel (arrêt de la fermentation par ajout d'alcool), le muscat à petits grains garde des sucres et explose en saveurs fruitées. C'est une approche joviale et facile du vin pour les novices. En voici trois beaux représentants.