

LE GUIDE HACHETTE DES VINS



1 500 dégustateurs professionnels
10 000 vins sélectionnés

B CH. LA CANORGUE 2018 ★★

40 000

8 à 11 €

Ce domaine familial depuis cinq générations, l'une des références de l'appellation luberon, est d'une régularité sans faille. Jean-Pierre Margan, pionnier de l'agriculture biologique dans la région, a converti dès 1978 son vignoble, étendu aujourd'hui sur 40 ha. Sa fille Nathalie, installée depuis une quinzaine d'années, a désormais pris la suite. Incontournable.

Grenache (70 %), syrah et mourvèdre composent un magnifique rosé aux airs de tavel avec sa couleur très soutenue. Au nez, on perçoit de puissants arômes de fruits rouges mûrs. La bouche, ample et suave, offre la même sensation d'intensité, avec une pointe de fraîcheur bien sentie qui amène équilibre et longueur. Un rosé de caractère et de gastronomie. 🍷 2019-2021

■ 2017 ★ (8 à 11 €; 70 000 b.) B : une robe rubis intense, un nez explosif de fruits rouges confiturés avec une touche de chêne, une bouche savoureuse, très intense, chaleureuse et gorgée de cerise et de framboise. Voilà un rouge volubile, sudiste, « pas commun » et d'une intensité qui n'aura pas laissé le jury indifférent.

🍷 2019-2022 ■ 2018 ★ (11 à 15 €; 40 000 b.) B : un blanc complète ce joli tir groupé. Épanoui, puissant, floral et fruité, le nez annonce une bouche riche, charnue et complexe, aux arômes débridés de fruit jaune bien mûr. Du volume, de l'harmonie et du plaisir. 🍷 2019-2020

📍 EARL JEAN-PIERRE ET NATHALIE MARGAN,
rte du Pont-Julien, 84480 Bonnieux, tél. 04 90 75 81 01,
chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr 📧 📍 t.l.j. sf dim.
9h-12h 14h-18h