

ENTRETIEN MARC-ANDRÉ SELOSSE • LE VIGNOBLE APRES LE COVID • TOUT SUR LA CRYOCONSERVATION

**LA REVUE DU**  
**vin**  
**DE FRANCE**  
larvf.com

**NUMÉRO DOUBLE**

**NOS PLUS BELLES EXPRESSIONS DES BLANCS DU SUD**  
120 cuvées bluffantes

**OPUS ONE**  
Le plus bordelais des Californiens change de style

**Vins et fromages**  
47 accords exquis à tester chez vous

**La grande mutation des caves coop**

**le TOUR de FRANCE des VINS de PLAISIR**

DÉCOUVERTES, JEUNES VIGNERONS, 1500 PÉPITES ACCESSIBLES POUR SE FAIRE PLAISIR SANS SE RUINER

**BIEN FAIRE VIEILLIR SES VINS**  
Les dernières solutions

**220 PAGES D'ACTUS ET DE DÉGUSTATIONS**

**LA grande mutation des caves coop**

L 13477 - 642 S - F - 8,20 € - RD

**13,5/20**

**MAS DE SAINTE CROIX**  
● *Passion d'une Terre 2018*  
Issue d'une parcelle en coteau exposé au sud, cette cuvée se montre vive à l'attaque mais avec un fruit fort agréable. Elle possède du fond et de la chair avec une structure solide et un final chaud qui s'exprime par une note de fruit à l'eau-de-vie. 9,20 €

**Visan**

Prix maximum fixé à 9 €

**13,5-14/20**

**DOMAINE MONTMARTEL**  
● *2018*  
Derrière une pointe de réduction, on trouve une touche de laurier dans ce vin volumineux, charnu, avec de la mâche. Il s'impose par son ampleur et sa densité avec un joli fruit gorgé de soleil. 8,50 €

**Costières-de-Nîmes**

Prix maximum fixé à 13 €

**14/20**

**DOMAINE SAINT-ÉTIENNE**  
● *Le Caprea 2017*  
Nez élégant sur une note d'orange sanguine, relayé par un beau fruit en bouche, tout en soyeux, qui conjugue fraîcheur et gourmandise avec une très jolie texture. Grande réussite. 9,85 €

**13,5-14/20**

**CHÂTEAU DE MONTFRIN**  
● *A mon seul désir 2017*  
Ici, la syrah majoritaire donne ce parfum tout en finesse sur la violette. Pulpeux, avec des tanins souples, il affiche un bel équilibre fraîcheur, fruit et structure. Beau vin. 12,40 €

**13,5-14/20**

**DOMAINE DU VISTRE**  
● *Passions 2016*  
Cette cuvée à dominante de syrah provenant d'un terroir de grès embaume la cerise bien mûre avec une touche de chocolat. Un très beau fruit que l'on retrouve dans une bouche volumineuse avec du fond. 12 €

**Duché d'Uzès**

Prix maximum fixé à 8 €

**13,5-14/20**

**DOMAINE DE LAQUEDUC**  
● *Cuvée du Grand Chêne 2019*  
Cette cuvée à dominante de viognier ne tombe pas dans le caractère variétal. Son fruité charnu est une belle invitation, gourmande et élégante. 7,80 €

**13,5/20**

**LA TOUR DE GÂTIGNE**

● *2018*  
Belle aromatique sur des notes d'orange. Un vin tendre, délicat, à boire sur la jeunesse du fruit pour un plaisir quotidien à prix très doux. 5,90 €

**Grignan-les-Adhémar**

Prix maximum fixé à 13 €

**14/20**

**DOMAINE BONETTO-FABROL**  
● *Héritage 2018*  
D'une belle élégance aromatique, la syrah donne ici un parfum de violette plus typé Rhône nord que sud avec un fruit tout en nuance de bouche. 12,50 €

**14-14,5/20**

**DOMAINE BONETTO-FABROL**  
● *Héritage Vieilles vignes 2018*  
Un parfum somptueux, floral, annonce un fruit élégant, tout en finesse de grain. 11,50 €

**Luberon**

Prix maximum fixé à 13 €

**15/20**

**CHÂTEAU LA CANORGUE**  
● *2018*  
Belle élégance aromatique avec cette touche de zeste d'orange dans ce vin qui a du fond et des tanins sérieux, sans apéritifs. Un incontournable. 11 €

**15/20**

**CHÂTEAU LA CANORGUE**  
● *2017*  
Une belle note de ronce domine ce vin élégant et dense.

Doté d'un fruit pulpeux mais avec une structure qui demandera du temps pour exprimer toute son élégance. 10,50 €

**14,5/20**

**BASTIDE DU CLAUX**  
● *Malacare 2019*  
Belle empreinte méridionale au nez avec des senteurs de garrigue et de fenouil. Un blanc vif et droit avec une agréable finale citronnée. 12 €

**14/20**

**CHÂTEAU LA VERRERIE**  
● *Bastide de la Verrière 2016*  
Vin dense, sur le fruit frais avec des tanins qui se patinent lentement. Il faut l'attendre encore un ou deux ans. 11,50 €

**14/20**

**MAS EDEM**  
● *Divino 2018*  
À dominante de syrah avec une touche de viognier, il sent l'orange et la bergamote. Un vin tendre à l'attaque mais profond, élégant, avec un toucher de bouche gracieux. 13 €

**Ventoux**

Prix maximum fixé à 12 €

**15/20**

**MARTINELLE**  
● *2017*  
Nez de mûre sauvage et de confiture de cerise. Dense, il regorge d'une masse de fruit avec force et énergie, dans une matière équilibrée et pleine de vie. Un vin lumineux doté d'un fruit fort juvénile. 12 €

**14,5/20**

**DOMAINE DES HAUTS TRAVERSISERS**  
● *L'Espuol 2017*  
Avec une forte dominante de syrah, il embaume l'olive noire et la violette. Il prend un accent plus septentrional que méridional avec une bouche compacte mais juteuse appuyée par des tanins mûrs. 10,50 €

**14,5/20**

**MAS ONCLE ERNEST**  
● *Instant Présent 2019*  
D'une belle élégance olfactive, il tire sa belle harmonie d'une parcelle de safre avec un fruit



La Canorgue : un référent incontournable en Luberon.

équilibré et savoureux. Un vin dense, mûr et gracieux. 8 €

**14/20**  
**DOMAINE DES HAUTS TRAVERSISERS**

● *L'Espuol 2018*  
D'une teinte légèrement dorée, cette cuvée à dominante de roussanne bien équilibrée se montre dense avec une belle épaisseur de fruit et des amers fins en finale. 9,50 €

**13,5-14/20**  
**CHÂTEAU PESQUIÉ**

● *Terrasses 2019*  
Assemblage de plusieurs terroirs, cette cuvée sent bon le fruit rouge, avec une texture délicate, fort appétante. 11,50 €

**13,5-14/20**  
**DOMAINE SAINT PONS**

● *Les Sens 2017*  
Vin pulpeux aux tanins veloutés qui sent bon la cerise noire, frais, tout en allonge de bouche. 9 €

**13,5-14/20**  
**DOMAINE DE FONDRÈCHE**

● *N... 2019*  
Vinifié sans soufre, ce ventoux offre un très beau fruit mais son imposante masse tannique incitera à le laisser s'assagir en bouteille quelques années. 11 €