

# à table

## L'été en Provence

**Nos lectrices  
en cuisine**

*20 recettes  
pour épater  
la galerie*

**Marseille, Aix, Arles,  
Avignon, Alpes...**

**30 RESTOS**

**fabuleux et pas chers**

**Offert** avec  
votre magazine



**68 bouteilles  
pour ne pas se tromper**

Construit sur l'emplacement d'une ancienne villa romaine, depuis plus de quatre générations dans la même famille, Château La Canorgue est l'un des plus anciens domaines viticoles du Luberon. Pionnier dans la région, Jean-Pierre Margan a fait sa conversion biologique dès 1979. Depuis, il a également adopté quelques principes de la biodynamie.



Photo : A.T

## Château La Canorgue défend ses couleurs

Aucun apport d'engrais chimiques, de désherbant, d'insecticides ou de produits de synthèse mais des préparations à base de plantes, des engrais naturels et un travail de la terre très régulier. Les maladies de la vigne sont traitées avec la bouillie bordelaise, des infusions et des essences de plantes. Des pièges à confusion sexuelle sont mis en place pour les insectes. Les vinifications se font avec les levures indigènes et les doses de SO2 sont infimes.

« Malgré cela, nous parlons rarement de cet aspect de notre production agricole, nous ne voulons pas en faire notre fond de commerce. » Ainsi parle Nathalie, fille unique de Jean-Pierre Margan. Elle se destinait à une carrière de grand reporter mais a fait sa reconversion.

Ses racines, les souvenirs d'une enfance heureuse, un père passionné et amoureux de ce terroir exceptionnel, l'ont ramenée au domaine. Le millésime 2009 est ainsi le premier d'une étroite collaboration dans laquelle le père a pesé de toute son expérience, la fille, perfectionniste, apportant la touche féminine. Plus d'élégance et moins d'extraction, plus de finesse et moins d'artifices. « Peu à peu, Nathalie prend les choses en main. Elle fait sienne mon expérience, suivant les principes philosophiques qui ont tracé la destinée de « Château La Canorgue ». Le caviste, Yvain Barcelli, est l'autre collaborateur précieux d'une équipe. »

Un nouveau chai de vinification a vu le jour en 2012, qui répond aux normes de l'éco-construction.

« Nous recherchons l'originalité. Notre rosé doit avant tout être l'expression d'un terroir. Ce vin n'est pas le plus facile à faire : cueillir à bonne maturité pour avoir suffisamment d'acidité, presser sans extraire trop de couleur et éviter les mauvais goûts, contrôler la fermentation à basse température pour obtenir la bonne expression aromatique... »

Quant à la production, elle se fait en trois couleurs. Dont 25 % maximum de rosé : c'est la limite que Nathalie et Jean-Pierre se sont fixée. Car même si, quelquefois, la rupture de stock se fait pendant l'été, il s'agit de ne pas trop céder aux modes... /

Adrien TEMPORIN



*coup de cœur*

8,80 €

**Château la Canorgue**  
**Rosé 2013 Bio**

**Personnalité :** voilà un rosé de corps, idéal pour les repas. Belle amplitude avec une grande richesse aromatique. Idéal pour les accords met et vin sur des viandes avec du goût, blanches ou grillées.

**Cépages :** 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

**Château La Canorgue - Bonnieux**

☎ 04 90 75 81 01

www.chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr