

## LUBERON

# 88/100 CHÂTEAU LA CANORGUE

● 2019

Plein avec de la mâche en bouche. Malgré une belle gourmandise, il mérite quelques années de garde pour assagrir des tanins encore fermes.  
11,20 €



La très joligobie de Beaugues-de-Venise est réputé pour ses blancs issus de muscat mais aussi pour ses rouges soyeux.



## LA VALLÉE DU RHÔNE Rouges, blancs, rosés... Vous allez vous régaler

Si le nord livre son cortège de cuvées chatoyantes, c'est au sud que vous dénicheriez les meilleurs rapports qualité/prix.

OLIVIER POUSSIER ET ROBERTO PETRONIO

**L**es vins du Rhône actuellement commercialisés sont essentiellement des 2019 et 2018, dans les deux couleurs. Deux millésimes qui ne présentent pas le même profil. Les 2019 blancs possèdent plus de fraîcheur que les cépages. Une impression que l'on ressent davantage à Condrieu qu'à Saint-Péray. En rouge, 2018 se montre plus hétérogène. Un sentiment qui s'accroît encore avec le recul. Ce millésime solaire, aux rendements confortables, a livré soit des vins aux arômes confis et aux structures de bouche imposantes, notamment à cause de degrés élevés, soit des cuvées qui manquent un peu de chair.



**Les 3 plus belles affaires**

- Saint-péray Monopole 2019
- Domaine du Tunnel 18 €
- Côtes-du-rhône Les Bateliers 2019
- Clos de Caveau 99 €
- Côtes-du-rhône-Villages-Sablès 2019
- Domaine Les Goubert 8,30 €

**DES CÔTES-DU-RHÔNE DE TOUTE BEAUTÉ**  
Toujours en rouge, le millésime 2019 est lui plus fidèle à ce que nous sommes en droit d'attendre d'une syrah septentrionale. C'est une très belle année. Les bouches sont étoffées mais plus sapides. Ce qui laisse augurer de belles surprises

au vieillissement. Notons enfin que les jeunes vigneron se distinguent particulièrement dans notre sélection.

Dans la partie méridionale, des côtes-du-rhône en passant par les côtes-du-rhône-villages, nous avons déniché de bons, voire de très bons vins. À l'image de notre coup de cœur, la cuvée Les Bateliers du Clos de Caveau, dont le producteur assimilé qu'il n'est nul besoin d'élaborer des vins puissants et ultra-concentrés ; il livre au contraire des cuvées à la fois élégantes et digestes. Les vins sans soufre ajouté à la vendange s'installent tranquillement chez certains vigneron, comme au domaine des Coteaux des Travers à Rasteau, avec l'envie d'avoir un fruit plus pur, tout en contrôlant le vin jusqu'à sa mise en bouteilles.

Surtout, malgré la montée des degrés, les vins méridionaux ne peuvent se contenter d'être vendangés en sous-maturité afin de préserver une soi-disant fraîcheur. Éric Bonnet, à La Bastide Saint Dominique, l'a bien compris en proposant des vins profonds, aux tanins mûrs, d'une rare élégance, que ce soit sur côtes-du-rhône, son somptueux cairanne ou ses prestigieux châteaufort-du-pape. ●