



B CH. LA CANORGUE 2022 ★

31300 | 11 à 15 €

Ce domaine dans la même famille 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 pris la suite. Incontournable.

Roussanne, marsanne, clairette, bourboulenc et rolle à parts égales : la belle diversité ampélographique du Luberon en bouteille. Vinifiée avec les levures indigènes, cette cuvée dévoile un nez sincère, intensément iodé, floral (rose) et délicat. Les fruits (pêche, poire, nêfle) s'immiscent dans une bouche ample et longue, tendue par une vivacité ajustée et par une finale tonique et saline. D'une finesse et d'un équilibre imparables, ce blanc appelle un accord marin, avec des langoustines poêlées par exemple. 2023-2026

➔ CH. LA CANORGUE, rte du Pont-Julien, 84480 Bonnieux, tél. 04 90 75 81 01, chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr

v t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h