



Luberon

## — LUBERON —

Vaucluse. Le vignoble (3360 ha) s'étend sur 36 communes au sein du parc naturel régional du Luberon. Sols diversifiés, situés en moyenne altitude (200 et 450m) avec des sables du miocène dans le pays d'Aigues, des éboulis calcaires au pied de la montagne, et de l'argile rouge caractéristique dans la région d'Apt.

### Château la CANORGUE

"Dans une recherche de qualité, un respect total de la vigne et de l'environnement, tout le vignoble est cultivé en Agriculture Biologique, avec quelques principes de Biodynamie. Les vignes ont toujours été cultivées sans aucun produits chimiques (aucun désherbant, insecticide, pesticide, fongicide, produit systémique...). Seuls les traitements «à l'ancienne» (certifiés et contrôlés par Ecocert), à base de soufre et de cuivre, sont utilisés en très faible quantité et permettent de combattre les maladies cryptogamiques (oidium, mildiou). Ces produits sont généralement couplés à des décoctions de plantes (ortie, prêle...). Les labours sont très réguliers et permettent un désherbage mécanique tout en activant aussi la vie microbienne et l'enracinement très profond des vignes, favorisant ainsi l'expression du terroir. Les amendements organiques (guano, compost, fumier issus de l'agriculture biologique) sont répandus pour enrichir les sols et apporter des nutriments aux vignes. La culture biologique sublime l'expression du fabuleux terroir du Château la Canorgue mais exige une maîtrise parfaite du vignoble. Cette méthode de travail, précise et rigoureuse est contrôlée par Ecocert, qui délivre une certification et procède à des contrôles réguliers et des visites approfondies, autorisant ainsi l'utilisation de la mention Agriculture et Vin Biologique (logo AB et logo bio européen), que nous tenons, par mesure de transparence, à noter sur les bouteilles." Jean-Pierre Margan a transmis sa passion et son expérience à sa fille Nathalie, 5e génération de vigneron(e)s !

**Luberon rouge 2021**, 70% Syrah, 20% Grenache et 10% Vieux Carignan, des nuances de cassis mûr et de poivre, souple et vigoureux à la fois, qui convient particulièrement aux plats épicés. **91/100**

**Luberon rouge 2020**, robe grenat soutenu aux reflets carmin, il est très harmonieux, au nez où prédominent les fruits macérés, aux tanins mûrs, avec ces connotations intenses d'humus, de petits fruits rouges surmûris et d'épices en bouche, c'est un vin ferme et typé, tout en bouche, de très bonne garde. **94/100**

**Luberon blanc 2022**, Roussanne, Marsanne, Clairette, Grenache, Bourboulenc, Vermentino, où l'osmose de ces cépages se joue à merveille et lui donne ce caractère qui lui est propre. Le vin est minéral, particulièrement savoureux, frais et délicat avec des arômes d'agrumes et de fleur d'acacia. **92/100**

**Luberon rosé 2022**, Syrah, Grenache et Mourvèdre, développe en bouche des arômes de fruits rouges frais, finement acidulé en finale, il conjugue charpente et nervosité à la fois, un vin d'une jolie complexité où l'on trouve des notes de fruits frais comme l'abricot. **94/100**

**IGP Méditerranée rouge Coin Perdu 2020**, dont l'étiquette comme la bouteille sont très élégantes, vignes centenaires de Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, un vin chaleureux, intense en couleur comme en arômes, il fleurit bon les fruits mûrs et les épices, aux tanins bien fermes et soyeux à la fois. Puissance et velouté, très petites quantités. **93/100**

**IGP Méditerranée rouge Prestige 2020**, il a une belle couleur soutenue et sombre, au nez dominé par les petits fruits rouges à noyau et des notes de cannelle, c'est un vin puissant et de très bonne évolution. **90/100**

**IGP Méditerranée Viognier 2022**, belle étiquette translucide, associe nervosité et gras, nez envoûtant et persistant, un vin suave, harmonieux, aux arômes de fruits blancs, d'une belle élégance, parfait sur une côte de veau panée à la milanaise. **92/100**

