

Terre de Vins

N° 109/110 - JUILLET-AOÛT 2025



Dégustez l'été !

ESCAPADE

Luberon,
terre de reliefs

DÉGUSTATION

160 rosés
pour votre été

CUISINE

Au château de Berne,
la Provence locavore

L'équilibre des forces

Les Romains, qui avaient de la suite dans les idées, ont construit ici une villa dotée de canalisations - qui ont donné le nom de Canorgue. Sources anciennes, traces d'amphores et proximité de la via Domitia, cave voûtée du XVII^e avec ancienne magnanerie (exploitation de vers à soie), chapelle consacrée font de ce lieu coupé du monde, entouré d'un écosystème exceptionnel, l'un des vignobles historiques du Luberon. Il est, depuis les années 1850, dans la même famille. C'est Jean-Pierre Margan qui l'a sauvé de l'abandon et totalement relancé dans les années 1970, comprenant au passage le caractère impératif de la préservation du patrimoine naturel : ici, on est en bio depuis près de cinquante ans. Nathalie Margan, la fille de Jean-Pierre, reprend progressivement les rênes

du domaine dans les années 2000, au côté de son mari, Frédéric. Elle qui se destinait au métier de grand reporter a finalement été rattrapée par le virus du vin, non sans avoir un peu baroudé pour voir ailleurs comment on vini-fait... Depuis son retour à la Canorgue, elle a modernisé la cuverie en 100 % gravitaire, a converti les 40 hectares de vignes à la biodynamie, et a consolidé une commercialisation équilibrée entre vente directe au caveau, restauration et export. Figure de proue de l'appellation, la Canorgue a l'avantage de produire des vins dont le pedigree est à la hauteur de la réputation des lieux : cela tombe bien, car ces derniers attirent beaucoup de visiteurs. Un certain film tourné en 2005 avec Russell Crowe et Marion Cotillard n'y serait pas étranger...



TERRE DE VINS AIME

Château la Canorgue Blanc 2023

AOC LUBERON

Si le domaine produit pour moitié des vins rouges (remarquables), blancs et rosés ne sont pas en reste. Nous avons particulièrement aimé la personnalité de ce blanc issu d'une cofermentation en cuves inox de roussanne, marsanne, clairette, bourboulenc et rolle. Un vin plein d'équilibre entre fruité et floral, charnu et tension, où le citron confit et le tilleul jouent des coudes. Salivation, allonge, sève, salinité.

92/100 AB 12,50 €

LUBERON



Château La Canorgue **95/100** 2024 **AB 11,20 €**

Le premier vignoble certifié en agriculture biologique du Luberon reste une référence et cette sélection le prouve encore une fois. Jean-Pierre Margan et sa fille Nathalie utilisent les principes de la biodynamie pour offrir des vins au plus proche de leur terroir. Syrah, grenache, cinsault et mourvèdre, vendangés de nuit, s'assemblent ici dans une brassée de fleurs printanières, où nectarine et pamplemousse corse amplifient l'harmonie. D'emblée, nous sommes conquis. Et le palais se réjouit de l'équilibre produit par la tension des zestes. Un petit bijou salivant qui traîne en longueur.

► **Filets de rouget à la crème de thym.**

