

ÉDITION

2018

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

PALMARÈS 100 % RENOUVELÉ

Les 1 120 meilleurs domaines de France
6 459 vins notés et commentés
Nos vignerons coups de cœur
Les meilleures affaires du vignoble

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

CHÂTEAU LA CANORGUE

Le Château La Canorgue, l'un des grands domaines historiques du paysage viticole du Luberon, est situé dans le secteur de Bonnieux. Jean-Pierre Margan y a réalisé sa première vendange en 1974. C'est l'un des tout premiers domaines à s'être orienté vers une pratique culturale en agriculture biologique, tout en évoluant par petites touches vers la biodynamie, sans la revendiquer. Sa fille Nathalie, qui, après des études en sciences politiques voulait devenir grand reporter, rejoint son père en 2000. Elle veut faire du vin. Jean-Pierre Margan cherche à l'en dissuader. Elle se consacre finalement entièrement au domaine. Au Château La Canorgue, on aime la vendange entière, la syrah et les élevages dans des grands contenants. On y produit des vins hédonistes mais raffinés, gorgés de soleil, et portant toujours dans leur trame ce relief sauvage et majestueux du Luberon. De beaux vins classiques, indémodables qui, évidemment, ont toute leur place dans notre guide.

Les vins : le luberon rosé 2016 sent le bonbon anglais à l'ouverture, et affiche une matière vive et ciselée sans pour autant manquer de chair. Si l'on apprécie son caractère désaltérant, un rien de fruit en plus n'aurait pas été superflu. Le blanc 2016 affiche un nez élégant très marqué par des senteurs de garrigue et de fenouil. La bouche livre un fruit épuré. Vif, désaltérant, avec de fins amers. Le Viognier prend des notes d'abricot acidulé. La bouche volumineuse à l'attaque garde une notable vivacité sur le final. Un blanc pour amateurs de vin charnel et riche. En rouge, Beret Frog affiche une robe violine, un fruit doux charnel immédiat et fort gourmand. Un vin de soif, avec de la consistance et du croquant en bouche. Vendanges de Nathalie s'exprime par une jolie note de violette. La bouche équilibrée évoque un vin du Rhône nord par la délicatesse et la fraîcheur de son fruit : séduc-

tion immédiate grâce à sa texture fine et soyeuse. La Canorgue Prestige 2014 offre une certaine évolution olfactive par ses notes de viande mijotée, voire de poivron rouge grillé. La bouche, malgré une belle fraîcheur du fruit, livre une belle richesse ; les tanins sont tendres et souples. Il donne déjà du plaisir, et nous accompagnera cinq à dix ans. À l'ouverture de Coin Perdu, se dégage un parfum de fruits noirs, voire de fusain. La bouche se montre fine à l'attaque mais rapidement, elle libère une amertume assez prononcée dans cette matière dense et ramassée. Des tanins puissants dominent le fruit à ce stade : il faut l'attendre.

IGP Méditerranée Canorgue Viognier 2016	10 € 13,5
Luberon 2016	10 € 14
Luberon 2016	9,20 € 13
IGP Méditerranée Beret Frog 2016	5,90 € 13,5
IGP Méditerranée La Canorgue Prestige 2014	15 € 14,5
Luberon Coin Perdu 2015	20 € 14
Luberon Vendanges de Nathalie 2016	9,20 € 14
Le coup de cœur	
Luberon 2015	9,90 € 14,5

Un nez sanguin précède une note de coulis de fruits noirs. Ce parfum intense donne beaucoup de charme à cette cuvée. La bouche profonde et soyeuse porte en elle la maturité du millésime par son velouté de texture et ce relief, cette densité, qui lui assurera une bonne décennie de garde.

Rouge : 30 hectares.

Syrah 60 %, Grenache noir 20 %, Carignan 5 %, Mourvèdre 5 %, Merlot 5 %, Cabernet franc 5 %

Blanc : 10 hectares.

Bourboulenc 20 %, Viognier 20 %, Roussanne 20 %, Marsanne 20 %, Clairette 20 %

Production moyenne : 220 000 bt/an

CHÂTEAU LA CANORGUE 🍀

Route du Pont-Julien, 84480 Bonnieux

04 90 75 81 01 ●

chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr ●

Pas de visites.

Propriétaire : Famille Margan

Directeur : Nathalie Margan