

bettane+desseauve

## EN MAGNUM

TOUS LES BONS VINS, TOUS LES TR

Provence  
la période rose

## CHÂTEAU LA CANORGUE

Cinq générations de Margan se sont succédé là. Nathalie dirige ce domaine qui fut abandonné au décès du grand-père puis remonté en bio par ses parents avec le millésime du renouveau, 1978. Elle est en train d'accomplir la mue biodynamique des 38 hectares (certification en 2022). « *Il n'y a jamais eu de chimie ici. D'un point de vue stylistique, on est très fans de la baie entière et de la grappe entière. On a toujours travaillé sur la fraîcheur, la minéralité. Dans nos quarante cuves inox thermorégulées, on fait de la cofermentation avec des vendanges très étalées en fonction des parcelles.* » Nathalie se passe d'œnologue et de maître de chai, à la recherche d'une sorte de pureté du fruit, autant viticultrice que vinificatrice. Le cœur de gamme, dans les trois couleurs, correspond bien à l'idée d'un raisin dépouillé de tout artifice.

Château La Canorgue,  
blanc 2022

Un mégamix biodynamique de roussanne, marsanne, clairette, bourboulenc et rolle. Nez épuré d'amande et de fruits jaunes. Bouche un peu grasse, délicate et aérienne.

12,30 euros