



B CH. LA CANORGUE 2022 ★

■ | 43000 | 🍷 | 11 à 15 €

Ce domaine dans la même famille depuis cinq générations, l'une des références de l'appellation Iuberon, 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.

Moisson d'étoiles pour Nathalie Margan, avec comme mise en bouche l'étiquette classique en rouge : une dominante de syrah (70 %) vinifiée pour moitié en grappes entières par macération carbonique, pour l'autre égrappée et fermentée de manière traditionnelle, avant un élevage bref entre cuve, fût et amphore. Un travail exigeant en cave qui a soigné la précision du bouquet mêlant les baies rouges mûres, le café grillé, l'olive noire et une pointe de graphite. Une belle complexité qui se retrouve dans un palais net, long et séveux, cadré par des tanins fermes. Une vraie personnalité.

🕒 2026-2032 ■ 2023 ★ (11 à 15 €; 32000 b.) B Issu de vieux ceps de 80 ans et d'un élevage de 8 mois en cuve, ce rosé couleur peau de pêche aux reflets orangés livre un bouquet délicat de muguet, de nêfle et de pêche, persistant avec intensité dans une bouche suave mais déliée, avec juste ce qu'il faut de sucrosité et une fine amertume aux accents de verveine et d'anis vert.

🕒 2024-2025 ■ Vendanges de Nathalie 2023 ★ (8 à 11 €; 3500 b.) B Grenache et syrah à parité, macération carbonique partielle et élevage en cuve au menu de ce rouge fringant, au nez pimpant de baies acidulées et d'épices douces, à la bouche souple, fondue, dotée de tanins à peine esquissés, de saveurs de cerise noire et d'une touche mentholée pleine d'allant en finale. On le croque sur le fruit de la jeunesse. 🕒 2024-2026

📍 CH. LA CANORGUE, 850, rte du Pont-Julien, 84480 Bonnieux, tél. 04 90 75 81 01, chateaucanorgue.margan@wanadoo.fr

📅 t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h