

GUIDE DUSSERT-GERBER VINS 2026

Les vignerons de l'année
Leurs vins notés et commentés

Pouilly-Fumé
Bourgueil
Haut-Médoc
Champagne
Bandol
Châteauneuf-du-Pape
Pinot Gris
Bio
Cahors
Chinon
Bourgogne
Mercurey
Saint-Émilion
Saint-Amour
Chablis
Saumur-Champigny
Sancerre
Morgon
l'Amour du vin
Pauillac
Languedoc
Gigondas
Graves
Lalande-de-Pomerol
Gewurztraminer

12,90€
PDF Offert

— 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 (oïdium, 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 rosé 2024, c'est l'un des plus jolis rosés dégustés cette année, il allie franchise et rondeur, ampleur et nervosité, belle teinte, légèrement épicé, de bouche délicate, complexe et persistante, vraiment très agréable (à moins de 15 €, un cadeau !). **95/100**

Luberon rouge 2023, robe pourpre, est d'une belle harmonie, complet et puissant, d'une jolie persistance aromatique, légèrement épicé, alliant souplesse et structure, un vin très bien élevé, typé comme il se doit (14 €). **94/100**

Luberon blanc 2024, Roussanne, Marsanne, Clairette, Grenache, Bourboulenc, Vermentino, notes florales complexes (rose, acacia...), fondu en bouche avec cette touche de grillé, belle finale aromatique où l'on retrouve des nuances de pamplemousse et de tilleul, à déboucher sur des filets de turbot poêlés. Remarquable (moins de 15 €). **93/100**

IGP Méditerranée rouge Prestige 2022, robe pourpre, notes de griotte, de pruneau et de sous-bois, tanins mûrs, de bouche veloutée et ample, de garde (19 €). **93/100**

IGP Méditerranée rouge Coin Perdu 2022, issu de vignes centenaires de Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre, il associe couleur et matière, d'une belle structure, notes de pruneau et de sous-bois, de bouche riche mais tout en souplesse, un vin bien marqué par ses cépages, corsé et parfumé au palais (moins de 25 €). **94/100**

IGP Méditerranée blanc Viognier 2024, très charmeur, richement bouqueté, élégant, de bouche persistante (moins de 15 €). **92/100**

Jean-Pierre et Nathalie Margan
850, route du Pont-Julien 84480 Bonnieux
Tél. 04 90 75 81 01

e-mail : contact@chateaulacanorgue.com - www.chateaulacanorgue.com

