

Guide d'achat
Quadrimestriel



Aankoopgids
Viermaandelijks

Automne 2025 N°109 Herfst 2025

Valais
•
Luberon
•
Jura

Accords
gourmands
•

Wijn en gerecht

LES VINS DU LUBERON AU RYTHME DES COULEURS

L'AOC Luberon est une appellation de montagne. Elle est bordée au Nord par la Vallée du Calavon et au Sud par la Vallée de la Durance.

La vinification de l'AOC Luberon est le résultat d'un savoir-faire reconnu par l'attribution de l'appellation d'origine contrôlée de 1988.

Les vignes sont cultivées sur des terroirs de moyenne altitude entre 200 et 450 m. Le climat est à la croisée des influences rhodaniennes et provençales et bénéficie de la fraîcheur des hauts plateaux provençaux. Le terroir est diversifié, avec des sables du miocène dans le pays d'Aigues, des éboulis calcaires au pied de la montagne, et cette argile rouge propre aux environs d'Apt. Le climat est à la croisée des influences rhodaniennes et provençales et bénéficie de la fraîcheur des hauts plateaux. Avec près de 2.600 heures d'ensoleillement par an, le Luberon est l'une des régions françaises les plus ensoleillées.

Les vignerons disposent d'une grande variété de cépages pour composer leurs vins. Syrah et grenache, cépages emblématiques de la Vallée du Rhône constituent la majorité des assemblages en rouge et rosé. Grenache blanc et vermentino sont largement utilisés dans l'assemblage des blancs.



Les Lubérons rouges sont racés et profonds. Deux styles se distinguent, d'un côté des vins ronds en bouche, fruités et gourmands, ici on cherche à préserver le fruit (fruits rouges, cassis, mûres, framboises...).

Les vins rouges sont aussi travaillés dans un style plus complexe, bénéficiant parfois d'un élevage en fût mesuré et d'un beau potentiel de garde. Ils offrent alors plus d'ambition et révèlent ainsi des notes épicées voire minérales.

Le Luberon blanc se démarque par sa franche vivacité. Une première gorgée appelle souvent la seconde. On se laisse volontiers tenter par sa fraîcheur, qui exalte le pamplemousse, les agrumes ou les fruits à chair blanche.

Lorsqu'ils évoluent et gagnent en complexité, on découvre des notes comme le miel ou des arômes beurrés ou briochés.

Les vins rosés présentent une robe allant du rose très pâle au rose vif. En bouche, ils se distinguent par des arômes de fruits rouges marqués comme la fraise et la groseille. Ils peuvent développer des arômes plus exotiques et portent toujours la marque d'une belle fraîcheur.

L'AOC Luberon a le privilège d'être entièrement inscrite à l'intérieur du Parc Naturel Régional du Luberon, reconnu réserve de biosphère et Géoparc par l'Unesco.



Domaine de La Royère

17/20 ★★★★★

Château La Canorgue



Jolie robe pâle à reflets sable. Le nez, printanier et ouvertement parfumé, s'exprime d'emblée sur de puissantes et flatteuses notes de fleurs blanches suaves, associées aux arômes de fruits à chair blanche (pêche, poire) et notes exotiques. Tout est équilibre et élégance dans cette cuvée ample et richement dotée, dont la maturité fruitée (agrumes, fruits blancs) trouve l'équilibre dans un support d'acidité revigorant. Une fine minéralité marque de son empreinte une finale qui s'impose par sa persistance et son étoffe. Un cru qui fait honneur à son appellation.

ROU: 20 - MAR: 20 - CL: 20 - RO: 20 - BOU: 20



Sobelvin - Biodyvino - Sunnen
Ernest Wijnboutique / Salon: Wine Paris

www.chateaulacanorgue.com
contact@chateaulacanorgue.com

Bdy Bio

16/20 ★★★★★

Château La Canorgue



Eclatante robe carminée à nuances violacées, de densité appréciable. Un bouquet au caractère affirmé, qui impose d'emblée ses épices et ses senteurs de boisé noble et de fruits noirs. La bouche se montre démonstrative, relevée par de beaux amers réglissés. Les saveurs de baies noires sauvages rivalisent d'expression et l'ensemble est enveloppé de tanins jeunes mais distingués, ne demandant qu'à se fondre. Ce vin structuré possède un beau potentiel; il est ponctué d'une finale au grain serré, où les épices reprennent la main.

SY: 70 - GR: 20 - CA: 10 • 2026/29



Sobelvin - Biodyvino - Sunnen
Ernest Wijnboutique / Salon: Wine Paris

www.chateaulacanorgue.com
contact@chateaulacanorgue.com

Bdy Bio