

# à table

La gastronomie en Provence

## LUBERON

L'été gourmand

d'Édouard Loubet

## MARSEILLE

Coline

la vie après  
" Top Chef "

**+ 200**  
**BOUTEILLES**  
testées avec  
**Gault & Millau**

ROSÉS, BLANCS ET ROUGES DE PROVENCE

# Les meilleurs vins d'été

**La Provence**  
Bien plus qu'un quotidien



9,10 €

### CHÂTEAU LA CANORGUE,

Luberon Vendanges de Nathalie, Rouge 2014.

Cette cuvée souple, gorgée de fruits rouges et bleus à noyau, de dan et de violette, est d'un caractère très affirmé, enlacé dans une trame de velours. A déguster fraîche, avec la charcuterie locale.

Château la Canorgue,  
route de Pont Julien  
84480 Bonnieux.  
Tél. 04 90 75 81 01.  
chateaulacanorgue.com.

De 9h à midi et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et jours fériés. En juillet et août, ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.



10 €

### CHÂTEAU LA CANORGUE,

Luberon, Rouge 2012.

Florale et dense, souple et veloutée, dotée d'une fermeté acidité, cette cuvée commence à évoluer tranquillement, profondément. Parfaite avec un canard à l'orange et aux épices (cannelle).

Château la Canorgue,  
route de Pont Julien  
84480 Bonnieux.  
Tél. 04 90 75 81 01.  
chateaulacanorgue.com.

Du lundi au samedi de 9h à midi et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et jours fériés. En juillet et août, ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.

Vins du  
Vaucluse

### CHÂTEAU LA CANORGUE,

Luberon, Rouge 2013

Des notes épicées, de baies rouges et d'agrumes, de graphite et de fumée, signent une grande cuvée sudiste, alerte et d'une longueur superbe dans ce millésime. Tendue et nerveuse.

Château la Canorgue, route de Pont Julien  
84480 Bonnieux.  
Tél. 04 90 75 81 01.  
www.chateaulacanorgue.com.

Du lundi au samedi de 9h à midi et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et jours fériés. En juillet et août, ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.



9,90 €



19,50 €

### CHÂTEAU LA CANORGUE,

Luberon «CP» Coin Perdu, Rouge 2013.

Un panel éclatant de fruits bleus et noirs, de fleurs intense, (bleuets, violette), d'humus et de cuir frais emporté par une trame fine, souple et digeste. L'acidité mêlée au grain apporte fraîcheur et densité. Une très belle cuvée pure, soyeuse et intimiste.

Château la Canorgue,  
route de Pont Julien 84480 Bonnieux.  
Tél. 04 90 75 81 01.  
chateaulacanorgue.com.

Du lundi au samedi de 9h à midi et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et jours fériés. En juillet et août, ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.



9,50 €

### DOMAINE DES BERNARDINS,

Beaugues-de-Venise, Rouge 2014.

Magnifique corbeille de fruits noirs réglissés épicés compotés que cette palette aromatique déploie avec véhémence. Un mixte chaleureux s'invite au bal. La bouche élégante gourmande assure une mâche aux tannins riches soyeux francs de bon alois.

Domaine des Bernardins,  
Cave Castaud  
84190 Beaugues-de-Venise.  
Tél. 04 90 62 94 13.

www.domaine-des-bernardins.com.

Du lundi au vendredi de 9h à midi et de 14h à 18h. Le samedi de 9h à midi et de 14h30 à 18h. Fermé le dimanche et les jours fériés.