

Domaine Les Beates,
**« Les Béates », coteaux-d'aix-
en-provence, 2017**
Élevé pendant neuf mois, juste le temps qu'il faut pour être fulgurant, ce vin fondé sur une belle matière fait vraiment du bien. Parce qu'il est juteux, et simplement bon. 17 €.
Tél. : 04-42-57-07-58.

Château Romanin,
**« La Chapelle »,
les-baux-de-provence, 2018**
Civilisé, suave et arrondi : tels sont les termes qui traduisent ce vin bourré de charme et tendre, aux notes complexes de cerise et de poivre. 18 €.
Tél. : 04-90-92-45-87.

Clos de l'Ours,
**« Le Chemin »,
côtes-de-provence, 2017**
Cet assemblage de grenache, mourvèdre et syrah, élevé en foudre pendant un an, prouve l'habileté de son producteur. Un résultat très élégant, à laisser certes vieillir dans la mesure du possible, mais qui fournit déjà un plaisir harmonieux. 23 €.
Tél. : 04-94-04-77-69.

Domaine Yves Leccia,
« E Croce », patrimonio, 2017
Une majorité de nielluciu et un peu de grenache assemblés offrent ce délicieux vin à la garde prometteuse. Notes de fruits frais magnifiquement structurés par de jolis tanins. On a l'impression de croquer dans une tarte aux griottes. 24 €.
Tél. : 04-95-30-72-33.

Château Henri Bonnaud,
« La Palette », 2015
Cet assemblage purement provençal de mourvèdre, grenache et vieux carignan, élevé en barrique pendant dix-huit mois, présente une réelle beauté. Et en voilà une qui est prête à vieillir ! 24 €.
Tél. : 04-42-66-86-28.

RHÔNE

ROUGES

Corinne Depeyre,

murs soutenus par les épices. Jolie réalisation. Biodynamie. 10 €.
Tél. : 06-45-42-05-37.

Château Pesquié,
« Terrasses », ventoux, 2018
Profitant du beau site du Ventoux qui offre ensoleillement et fraîcheur, les deux frères Chaudière nous proposent de bien jolis vins. Parmi lesquels ces « Terrasses », un vin subtil et complexe, avec de beaux fruits rouges et des épices. Tout-terrain, il accompagnera de nombreux mets, avec un joli potentiel de garde. 10,50 €.
Tél. : 04-90-61-94-08.

Domaine La Cabotte,
**« Garance »,
côtes-du-rhône-villages-
massif-d'uchaux, 2018**
Quel vin expressif ! Il nous raconte bien des choses, des histoires de fruits et de fleurs. Marie-Pierre et Eric Plumet ont pris le meilleur de la nature pour composer une bouteille séduisante et complexe. Biodynamie. 12 €.
Tél. : 04-90-40-60-29.

Domaine Caroline Bonnefoy,
beaumes-de-venise, 2018
On aime beaucoup ce vin pulpeux, capiteux. Puissant, mais pas agressif, qui délivre ses notes de cerise, de cassis, de petites baies... et la longueur en bouche est une merveille. Bravo ! 14 €.
Tél. : 06-87-14-21-48.

Domaine des Maravilhas,
« Canto-Bruno », lirac, 2015
A base de syrah et de mourvèdre, ce lirac est de bonne facture. Épicé, avec des notes de cerise, le vin est explosif, franc, souple aussi. Du très bel ouvrage que l'on peut déguster dès maintenant. Biodynamie. 14,90 €.
Tél. : 04-66-79-98-11.

Domaine La Ligrière, « Fumitarde », vacqueyras, 2017
Le plaisir est souvent au rendez-vous avec les vacqueyras, rouges du sud de la vallée du Rhône. Cette cuvée puissante porte le nom d'un lieu-dit fait de marnage, grise. Beaux arômes de cerise, de torréfaction, dans un bel équilibre et une jolie longueur.

en douceur. Il est encore jeune mais tellement prometteur qu'il serait bête de passer à côté. 19 €.
Tél. : 04-75-07-34-60.

SUD-OUEST

ROUGES

Château de la Jaubertie,
**« Cuvée Tradition »,
bergerac, 2016**
Merlot et malbec, vinifiés sans sulfites, offrent ici un vin fluide et sincère. On l'aime simplement parce qu'il va de soi, dans une grande précision. Et quel prix doux ! 7 €.
Tél. : 05-53-58-32-11.

Château Tour des Gendres,
**« La Vigne d'Albert »,
bergerac, 2018**
Avec tous les cépages qui le composent (merlot, malbec, cabernet, fer, périgord, abouriou), ce vin ne manque pas de caractère. D'une réelle profondeur, il nourrit aussi bien le corps que l'âme. 10 €.
Tél. : 05-53-57-12-43.

Domaine de Beyssac,
**« Initial », côtes-
du-marmandais, 2017**
On aime toujours autant les vins de la famille Brouet, à Marmande (Lot-et-Garonne). Ils sont généreux, puissants et délicats tout à la fois. L'« Initial », avec ses arômes de fruits et d'épices qui envahissent le palais, ne dépare pas la collection. Un régal ! 10 €.
Tél. : 06-81-26-46-52.

Château du Cèdre,
« Extra-Libre », cahors, 2018
Élevé pendant un an, ce vin aux notes chocolatées présente une gourmandise bien maîtrisée. Un peu jeune, il promet une garde intéressante d'au moins sept à dix ans. En attendant, il offre assez d'élégance pour se présenter sous de beaux atours. 18,80 €.
Tél. : 05-65-36-53-87.

VIN DE FRANCE



Raimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES