

Les Vins de la Vallée du Rhône

Luc BAUDET au Château Mas Neuf à CAIRANNE

COSTIERES-DE-NÎMES **Blanc** "*Château Mas Neuf*" 2015

Cépages : 65% Grenache blanc, 35% Roussanne.

Ce blanc mêle harmonieusement Grenache Blanc et Roussanne. C'est un vin s'exprime dans le registre de la fraîcheur et la gourmandise aromatique. C'était deux points essentiels pour que Bernard Poulet le sélectionne en Coup de Cœur !

Il dévoile des arômes de fruits frais (pêche jaune, poire) se combinant à des notes de fleurs blanches. Une bonne ampleur soutenue par une finale fraîche et tonique soulignent le tout. Superbe !

VIN DE FRANCE Rouge "*Luxe, Calme & Volupté*" 2014

Cépages : 80 % Cabernet-Franc & Cabernet-Sauvignon et 20 % Merlot.

Tout en originalité et en subtilité, ce rouge du sud aux cépages Bordelais étonnera par son fruité et sa gourmandise. Loin des vins lourds du sud, cette cuvée s'exprime sur des fruits mûrs mais sans sur maturité ! Idéal sur les viandes rouges et les grillades, ce vin sans complexe peut se retrouver sur les plus belles tables. A découvrir ! Couleur grenat intense. Au nez, les notes de fruits noirs le disputent à la fraîcheur mentholée et à de profondes notes de tabac et d'épices. La texture au palais est onctueuse et fraîche, soulignée de fins tanins enrobants.

Température de dégustation : 16°C ---- **Boire :** maintenant jusqu'en 2017

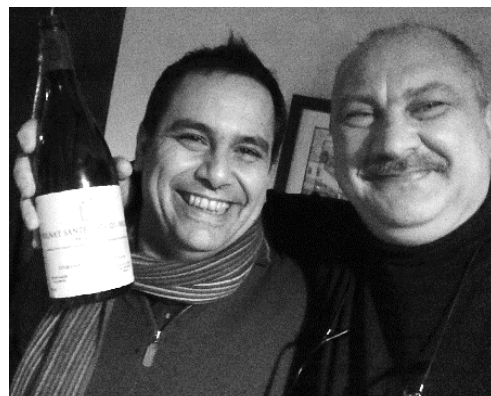
Accord : Côte de bœuf, grillade aux sarments de vigne.

VIN DE FRANCE Rouge "*Clos des Centenaires*" 2014 ♥

Cépage : 100 % Grenache.

Gros coup de cœur, ce premier millésime du **Clos des Centenaires** a tout pour plaire ! Des raisins de parfaites maturités, avec de tout petits rendements, donne ici une cuvée de plaisir. Un travail très sérieux dans la vigne et dans le chai ainsi que la passion de Luc Baudet se retrouve dans cette bouteille. L'essayer, c'est l'adopter !

Le **Château Mas Neuf** est depuis 2000 la propriété de Luc Baudet. Situé aux portes de la Camargue, le domaine s'étend sur 62 hectares de vignes, dirigées avec beaucoup de rigueur et de passion par Luc Baudet. Il a su maîtriser son terroir pour en extraire le meilleur et hisser le Château Mas Neuf dans le trio de tête des meilleurs domaines de l'appellation Costières de Nîmes, dont les cuvées figurent parmi les meilleures affaires du sud de la France. Les parcelles, situées à mi-pente du versant grand sud des Costières de Nîmes, bénéficient d'un ensoleillement analogue à celui que peut connaître le Languedoc ou la Provence, et la proximité des étangs et de la mer amène des vents thermiques doux venant de la Méditerranée. Les vignes s'expriment sur des sols bruns fersallitiques très lessivés, présentant une grande concentration de galets duranciens et rhodaniens. Les disparités de profondeur de sol et de composition forment des micro-terroirs d'expression différente, exacerbés par un travail du vignoble différencié. Luc Baudet et son équipe ont choisi de magnifier l'exceptionnel potentiel du vignoble du Château Mas Neuf en travaillant sur tous les points clés qui font un grand vin Costières de Nîmes : le vignoble d'abord, et le soin extrême à la cave.



Nos terroirs démontrent leur potentiel à se classer parmi les meilleurs crus méridionaux. Les Costières, surtout dans leur partie Sud, possèdent le terroir Villafranchien et l'influence maritime : une sorte de mariage entre le Châteauneuf et le Médoc.... les efforts dans la maîtrise de la vigne et l'élaboration du vin peuvent engendrer de belles surprises.

- Le vin, c'est l'éternel recommencement, un champ d'investigation sans limites, un parcours où la relation à la nature est directe, quelquefois brutale dans ses excès, mais globalement jouissive. Dans un environnement de plus en plus porté vers l'accélération, l'activité reste dépendante de rythmes saisonniers avec lesquels on doit faire corps. Pour notre plus grand plaisir.

- J'aime les rencontres et les échanges, le partage de valeurs simples avec une famille, des passionnés, d'autres vigneronns d'ici et de toutes régions.

- Ma satisfaction est de constater que le soin, le travail et la passion qu'on met dans son quotidien se retrouvent dans la bouteille, puis de voir le plaisir dans l'œil de celui qui découvre le vin. **Luc Baudet**

♥ Domaine Régis & Bruno BOISSON à CAIRANNE ♥

Situé sur la commune de **Cairanne** en côte du Rhône **méridionale**, le domaine **Boisson**, est un joli domaine familial dirigé par Régis et par son fils Bruno. Le domaine voit vraiment le jour au lendemain de la seconde guerre mondiale sous l'impulsion de **René Boisson** qui décide alors de quitter la cave coopérative pour créer sa propre cave. Toutefois ce n'est qu'en **1986** que le domaine décide de commercialiser ses premières bouteilles. Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire agrémenté de cailloux et de silice. La viticulture du domaine se fait de manière raisonnée avec recours aux techniques en vert. Depuis plusieurs années, le **Domaine Boisson** a décidé de mettre toute son ardeur et sa conviction au service de la pureté et de l'expression de ses vins. Vins qui sont résolument du sud, **marqué par le soleil**, le mistral et une prépondérance du **cépage Grenache**.



CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES "**Cairanne**" **Blanc** 2015
Cépages : 30 % Clairette, 30 % Roussanne, 20 % Grenache Blanc, 10 % Viognier & 10 % Bourboulenc.

CÔTES DU RHÔNE **Rouge** 2014

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES "**Cairanne**" **Rouge** 2014

50 cl 2014

Cépages : 50 % Grenache, 20 % Syrah, 20 % Mourvèdre & 10 % Carignan.

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES "**Cairanne**" **L'Exigence** 2009

Cépages: 70 % Grenache, 20 % Syrah et 10 % Mourvèdre.

Bruno Boisson : Je suis né en **1980** & je travaille avec mon père depuis 1999. J'ai fait des études viticoles en Bourgogne, à Mâcon. J'ai ensuite passé un an en Australie pour apprendre l'anglais et y réaliser des vinifications. Nous avons une exploitation de 28 hectares et l'essentiel de notre production est destinée à l'export, en Belgique c'est chez **Bernard Poulet S.A.**

Brice & Emilie BOLOGNINI Vignerons au « Mas Mellet » à VAUVERT

*« C'est avec la fougue et la passion de notre jeunesse que nous nous sommes amourachés d'une terre à galets afin qu'elle dévoile son plus beau fruit : le vin. Plus qu'un métier, vigneron c'est un art de vivre. C'est au Pic Saint Loup que Brice a découvert cela et n'a plus voulu quitter ce monde de saveur, d'arôme, de goût et de convivialité. Il a alors décidé que le vin serait sa philosophie. Nous avons donc voulu nous installer sur une terre qui pourra exprimer tous les rêves que nous avons en tête. Le **MAS MELLET** à **Gallician** était l'endroit inespéré. »*



COSTIERES DE NÎMES Rouge "**Pari Finesse**" 2014

Cépages : 60 % Syrah, 20 % Carignan & 20 % Grenache.

« Pari Finesse » est une cuvée qui provient de parcelles plantées sur les versants « au dôme » et sont choisies pour l'expression aromatique des fruits qu'elles portent. Les cépages sont récoltés et triés manuellement à maturité aromatique maximum. Egrappage total, macération pelliculaire à froid sous gaz inerte, extraction par un travail tout en douceur ; Température fermentaire très maîtrisée. Fermentation 8 à 10 jours maximum. Ecoulage et élevage pour garder le fruit et la légèreté. Livre un premier nez caramélisé, puis un bouquet d'épices. Des tanins ciselés, un rien de minéralité, mais surtout une très belle longueur en bouche !



Domaine Béatrice & Louis CHÈZE à LIMONY

Propriété familiale reprise en 1978 par M. Louis Chèze. Le domaine est situé sur le haut du coteau de la commune de **Limony**, sur la rive droite du Rhône, 60 Kms au sud de Lyon, au cœur du vignoble des Côtes du Rhône Septentrionales. **M. Chèze a débuté l'aventure avec 1 Ha de St Joseph et quelques vignes en location.** Force est de constater que le domaine progresse d'année en année, et qu'il devient toujours plus difficile de se procurer les grandes cuvées. La demande est mondiale, et les prix, en rapport à la qualité, restent très bons ! Le vignoble est conduit **en lutte raisonnée** dans le respect de la vigne et des sols. Le **domaine Chèze** compte aujourd'hui trente hectares sur des appellations prestigieuses comme Condrieu et Saint Joseph. Chaque année les vins de **Louis Chèze** comptent parmi les meilleurs du secteur. **Et pourtant tout ce succès ne change pas l'homme ! Louis reste humble et discret. Pour lui, l'important reste de faire son travail consciencieusement et avec beaucoup de respect pour les consommateurs.**



SAINT-JOSEPH **Blanc** "*Cuvée Ro-Rée*" 2014

Cépages : 60 % Marsanne & 40 % Roussanne. (Ro-Rée = Bois de Chêne).

Tout l'art de la maîtrise de la vinification de Louis Chèze se retrouve ici, avec un excellent équilibre en bouche. **Mais attention**, comme chaque année, **les quantités sont fort limitées !!**

SAINT-JOSEPH Rouge "*Cuvée Ro-Rée*" 2014

Cépage : 100 % Syrah.

SAINT-JOSEPH Rouge "*Cuvée Prestige Caroline*" 2014

Cépage : 100 % Syrah.

SAINT-JOSEPH Rouge "*Cuvée Anges*" 2013

Cépage : 100 % Syrah.

CÔTE-RÔTIE "*Cuvée Bellissima*" 2014

Cépage : 100 % Syrah.

Millésime 2014 : le Blanc « Ro-Rée » est déjà épuisé !

Stéphane CORNU « Domaine du Pavillon » à MERCUROL

CROZES-HERMITAGE Rouge "*Domaine du Pavillon*" 2014

Cépage : 100 % Syrah.



Élevé en fûts de chêne pendant douze mois, le Domaine du Pavillon révèle un arôme **gourmand de fruits rouges et noirs**, relevé par une **délicate note épicée et une finale de réglisse**.

Sa couleur **rubis sombre et profonde** est due à sa vinification ancestrale, ses grains murissant à l'ombre de leurs feuilles. En bouche, c'est un **vin généreux, rond et profond**.

Vendangé à la main, ce millésime puissant accompagnera parfaitement vos **viandes, vos charcuteries ou vos fromages** et pourra être gardé jusqu'à 8 ans.

Le Domaine du Pavillon est un domaine chargé d'histoire dont la cave a été inaugurée, à l'époque, par le président de la troisième république française, Émile Loubet.

Le Domaine du Pavillon est né dans la magnifique ferme bourgeoise de **Stéphane Cornu** à Mercurol dans la Drôme. Le lieu acheté par son grand-père Vital en 1961

arborait à l'époque des centaines d'arbres fruitiers qui peu à peu laissèrent place à la vigne. En 1990, Stéphane reprit la ferme familiale et décida de **mettre son vin en bouteille**. C'était le début du **Domaine du Pavillon**.

UN SEUL HOMME POUR UN GRAND VIN

Depuis des décennies les vins de la propriété étaient vendus à des négociants mais quand Stéphane reprend la ferme, il a d'autres rêves en tête pour son exploitation. Son premier millésime (1989) obtient une médaille d'or au concours général des vins de Paris. L'année suivante, son vin arrive premier de sa catégorie au Gault et Millau. Le **Domaine du Pavillon** figure dans le Robert Parker et reçoit régulièrement des prix, et son stock limité en font un vin extrêmement sollicité. Stéphane Cornu produit son vin seul. Pas étonnant dès lors de constater que le **Domaine du Pavillon** est un vin qui lui ressemble : **généreux, gourmand, profond et de caractère**.

Franck FAUGIER « Domaine des Hauts Châssis » à LA-ROCHE-DE-GLUN



Le Domaine des Hauts Châssis est situé au cœur du lieu-dit « **Les Hauts Châssis** » au sud de l'appellation **Crozes-Hermitage**. La superficie du Domaine est de 17 hectares.

Le terroir est de type diluvium alpin (alluvions fluvio-glaciaires), il est composé de gros galets qui accumulent la chaleur tout au long de la journée pour la restituer durant la nuit. C'est **Franck Faugier** qui a repris le domaine familial et qui vinifie depuis 2003. Si la cuverie est moderne (cuves inox), c'est le respect de la tradition qui anime l'esprit du Domaine. *De la vigne à la cave c'est le respect du fruit et de la vigne que nous favorisons: travail du sol, lutte raisonnée, vendanges en vert, effeuillage manuel, vendanges manuelles, égrappages, pigeages lors de la vinification et un élevage maîtrisé afin de vous offrir tout le plaisir du fruit et de la complexité des Syrah.* Aujourd'hui le domaine produit 3 cuvées en Crozes-Hermitage rouge et une en blanc.

CROZES-HERMITAGE Blanc "**L'Essentiel**"

2015

Cépages : 50 % Marsanne & 50 % Roussanne, vinifiés ensemble.

Description : Terroir de diluvium alpin avec une dominante d'argile brun et de sables grossiers.

Vinification : Pressurage des raisins non égrappés dès l'arrivée en cave. Mise au froid du moût à 4°C pour débourber puis soutirage après 24 heures de froid. Fermentation en cuve inox et élevage en cuve pour une mise en bouteille en mars.

Dégustation : Robe or à reflets vert et cuivre. Bouche pêche jaune, brugnol, rose et violette, réglisse, fruits exotiques, chaleureuse avec une pointe de fraîcheur. **Température de service** : 12°C à 14° C. **Mets** : Apéritif, poisson en sauce blanche, picodon de la Drôme. **Garde** : 2 à 4 ans.

SAINT-PERAY "**Domaine des Hauts Châssis**"

2014

Cépages : 80 % Marsanne & 20 % Roussanne.

CONDRIEU "**Domaine Faugier - Gonnet**"

2012

Cépage : 100 % Viognier.

Description : Sol composé de granite et d'argile. **Vinification** : Vendanges manuelles. Sélection parcellaire. Vinification en cuve inox et élevage de 8-12 mois en barriques de 2 à 4 vins. **Dégustation** : Aspect brillant, couleur intense à la teinte dorée. Notes bouquetées et miellées. Bouche dense et volumineuse associant douceur du grain et sucrosité. **Température de service** : 14°C. **Mets** : Noix de St Jacques accompagnées de petits légumes à la poêle, Sauté de volaille aux morilles, Langoustine et ravioles du Royan. **Garde** : 5 à 10 ans

CROZES-HERMITAGE Rouge "**Esquisse**"

2015

Cépage : 100 % Syrah.

Description : Terroir: Diluvium alpin composé de gros galets roulés sur une surface de 50 à 80 cm avec présence de sables grossiers et d'argile rouge. Age des vignes : 10 - 20 ans. **Vinification** : Macération pré fermentaire à froid de 3 à 4 jours (6°C), fermentation alcoolique à 28°-30°C avec remontages et quelques pigeages, macération à chaud (30°C) 8 à 10 jours puis élevage en cuve de 6 mois avant mise en bouteille en avril. **Dégustation** : Aspect limpide, couleur très soutenue pourpre et violette à reflets noirs et grenat. Nez épicé et léger réduit : violette, zan, curcuma, fruits noirs, pruneau à l'alcool, cassis. Bouche ample, souple et fruitée, soutenue par des tanins soyeux.

Température de service : 12°C à 14°C.

CROZES-HERMITAGE Rouge "**Les Châssis**"

2013

Cépage : 100 % Syrah.

Description : Terroir : Diluvium alpin composé de gros galets roulés sur une surface de 50 à 80 cm avec présence de sables grossiers et d'argile rouge. Age des vignes : plus de 50 ans. **Vinification** : Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 jours (6°C), fermentation alcoolique à 30°- 32°C avec remontages et pigeages, macération à chaud (30°C) 12 à 20 jours puis écoulage des moûts à chaud en demi-muid (600 litres) neufs à 2 vins (fermentation malolactique en demi-muid), élevage pendant 12 mois et mise en bouteille à l'automne suivant. **Dégustation** : Aspect limpide, couleur très soutenue pourpre sombre à reflets mauves. Nez élégant, confit et épicé : violette, moka et havane, cacao et muscade, cerise noire, cassis et mûre. Bouche éclatante, ferme et chaleureuse, civilisée par des tanins rendus fondus et soyeux par l'élevage.

Température de service : 15°C à 16°C. **Mets** : Côte de bœuf, gibier, viande marinée, ... **Garde** : 7 à 10 ans.

HERMITAGE Rouge "**Domaine Faugier - Gonnet**"

2012

Cépage : 100 % Syrah.

Description : Terroir constitué d'arènes granitiques recouvertes de micaschistes et de gneiss, mais aussi de plages de cailloux ronds alluvionnaires. **Vinification** : Vendanges manuelles. Sélection parcellaire. Vinification en cuve inox et élevage de 12-14 mois en barriques de 1 à 3 vins. **Dégustation** : Aspect limpide, couleur soutenue à la robe framboise à reflet fauve et acajou. Notes confites, bouquetées et épicées : Fruits à l'alcool, rose, curcuma, cacao et poivre. Structure assouplie et fondue dégageant volume, force et élégance. **Mets** : Un lièvre à la Royal, Gigot d'agneau de 7 heures, Civet de sanglier, chapon farci aux truffes.

Josiane & Jean-Luc FARAUD « Mas des Restanques » à GIGONDAS

L'histoire du **Mas des Restanques*** a commencé en 1995, avec l'union des deux terroirs familiaux, celui de la famille de Jean-Luc et celui de la famille de Josiane. En plein cœur de la Provence et aux pieds des Dentelles de Montmirail, le domaine se partage sur 9 ha, entre deux appellations prestigieuses : **Vacqueyras** et **Gigondas**. Le couple Faraud, fort de leur expérience en vinification et commercialisation pendant 25 ans à la cave coopérative de Vacqueyras, ont fait le saut de l'indépendance en 2007. En plus, aujourd'hui la relève arrive puisque **leur fils Philippe** s'occupe aussi du Domaine en plus de son travail dans un domaine de référence de la région : **Le Sang des Cailloux**. Un travail sérieux ; des rendements faibles (25 hl/ha) et un domaine qui s'oriente vers une culture **biologique certifiée Ecocert**, en plus d'une dégustation de 30 différents Gigondas, il n'en fallait pas plus pour nous convaincre de travailler avec ce Domaine !



***Restanque** est la francisation du provençal **restanco**, terme employé en basse Provence et désignant au sens propre un mur de retenue en pierres sèches construit dans le lit d'un torrent pour créer une terrasse de culture.

VACQUEYRAS Rouge "**Mas des Restanques**" 2013

Cépages : 70 % Grenache, 15 % Syrah & 15 % Mourvèdre. 2011

GIGONDAS "**Mas des Restanques**" 2014

Cépages : 70 % Grenache & 30 % Syrah.



Cueillette : vendanges manuelles. **Terroir** : argilo-calcaire sableux. **Vinification** : traditionnelle, cépage par cépage, vendange entière, 30 jours de cuvaison avec pigeages, remontages et bâtonnages journaliers par alternance. **Élevage** : cuve béton. **Consommation** : idéale sur 3 à 5 ans, conservation de 5 à 7 ans. Servir entre 16 et 18°C. **Caractéristiques** : très belle robe pourpre. Au nez, arômes de poivre noir, de fruits confits, de figue, de cerise. Dense et concentré en bouche avec des tanins serrés, notes d'épices et de café. **Accords** : gibiers, viandes rouges, fromages.

Emmanuelle & Marc KREYDENWEISS "Domaine des Perrières" à MANDUEL



Situé près du village de **MANDUEL**. C'est en zone d'appellation **Costières de Nîmes**. Les vignes sont situées sur la croupe des Costières (légèrement pentue favorisant un excellent drainage) environ à 50 Km à l'Ouest de Châteauneuf du Pape et à 12 Km au Sud-Ouest de Nîmes. L'acquisition du Domaine des Perrières à Manduel dans le Gard en 1999 a constitué pour la famille Kreydenweiss et toute l'équipe du Domaine d'Andlau le départ d'une nouvelle aventure.

La région de Nîmes, avec son climat, ses sols et ses terroirs leur est en effet vite apparue comme l'endroit idéal pour assouvir leur

passion des vins rouges et valoriser les cépages du Midi grâce à leur savoir-faire alsacien. C'est ainsi qu'ils se sont particulièrement intéressés au plus vieux d'entre eux : **le Carignan**, malheureusement en voie de disparition aujourd'hui, mais aussi aux **Syrah** et **Grenache**, les grands cépages de la Vallée du Rhône plantés de longue date aux **Perrières**, ainsi qu'au **Mourvèdre** qu'ils ont rapidement ajouté en acquérant le Domaine.



COSTIÈRES DE NÎMES Rouge "**Domaine des Perrières**" 2014



Cépages : 25 % Carignan, 25 % Grenache, 25 % Syrah & 25 % Mourvèdre. Superficie : 680 ares.

L'apport du Mourvèdre donne au vin plus de « croquant » et plus de profondeur à cette cuvée.

♥ Christophe REYNOUARD « Domaine du Grangeon » à ROSIÈRES ♥

GRANGEON

Le **Domaine du Grangeon** est situé sur les hauteurs de Rosières, dans le petit village de Balbiac au cœur des terrasses de l'Ardèche méridionale. **Christophe Reynouard** a repris l'exploitation familiale afin de créer en **1998** le **Domaine du Grangeon**. C'est après un diplôme d'œnologue et **une expérience de 4 ans comme maître de chai chez Georges Vernay à Condrieu**, qu'il se lance dans la grande aventure de créer sa propre cave. Sur 17 hectares cultivés en terrasses dites "faysses", vous trouverez différents cépages : Gamay, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Viognier, Chardonnay, Ugni blanc et bien sûr, le très rarissime cépage typiquement ardéchois : **le Chatus**. Les **vins de Christophe** sont le fruit d'un travail honnête, réalisé par un authentique vigneron, épris d'une saine liberté de créer et refusant de cultiver la pensée unique visant à contrôler le goût des autres. Prévu à l'origine pour être un **Côtes du Rhône** pour le rouge et un **Côtes du Vivarais** pour le rosé, ces vins n'affichent aucune appellation autre que **'Vin de Pays'**.



VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'ARDÈCHE Blanc « **Viognier** »
Cépage : 100 % Viognier. Domaine du Grangeon 2014

VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'ARDÈCHE Rouge « **Cuvée Syrah** »
Cépage : 100 % Syrah. Domaine du Grangeon 2013
Cuvée « **Baptiste** » 2012

VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'ARDÈCHE Rouge « **Cuvée Lablacheyrette** »
Cépages : 50 % Syrah & 50 % Chatus. Domaine du Grangeon 2012
« **Lablacheyrette** » : c'est un petit village au-dessus de Balbiac avec un magnifique coteau !

VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'ARDÈCHE Rouge « **Cuvée Chatus** »
Cépage : 100 % Chatus. Domaine du Grangeon 2012 ♥

Le **Chatus** (prononcer « chatu ») est un très ancien cépage rouge d'**Ardèche**. Au XIXème siècle, il était le principal cépage cultivé sur les terroirs de la bordure Cévenole Bas Vivarais, d'Aubenas et de Bessèges. Anéantie par le Phylloxéra dans les années 1880, il a été remplacé par d'autres cépages concurrents. Seuls quelques vignerons ont continué à le planter sur la commune de Vernon, où des vignes centenaires subsistent. Depuis 15 ans, il a été replanté pour donner aujourd'hui un vin de garde typé et unique en son genre ! **Ce cépage n'existe nulle part ailleurs au monde !**

Sandrine & Stéphane ROBERT "Domaine du TUNNEL" à CORNAS

SAINT-PÉRAY (Marsanne) "**Domaine du Tunnel**" 2014
Cépage : 100 % Marsanne.

CORNAS "**Domaine du Tunnel**" 2014
Cépage : 100 % Syrah. 2012

2014 : Nez dense, forte présence de réglisse. L'élevage est encore fort présent ! Très sanguin et puissant. Vin encore sur l'élevage en bouche, mais il est long, apaisé dans le tanin, très profond, gros potentiel de garde.

Stéphane Robert s'est hissé au niveau des meilleurs producteurs de l'appellation depuis plusieurs millésimes. Fort d'une expérience de plus de 10 ans, ce vigneron offre des vins issus pour la plupart de vieilles vignes sur un superbe terroir, en coteaux, composé de granit et calcaire. **La cuvée de 'Marsanne' est d'une élégance rare et offre un formidable aperçu des possibilités qualitatives de ce domaine. [A découvrir d'urgence.](#)**

Stéphane Robert a créé le domaine du Tunnel en **1994**.

Terroir : Granitique et argilo-calcaire, en coteaux. Rendement : 30-35 hl/ha. Viticulture : Raisonnée, pas d'insecticide ni de fongicide. Travail des sols. Vendanges : Manuelles, avec tri à la vigne.



Les fûts non neufs proviennent en grande majorité du château de la Nerthe (Châteauneuf-du-Pape).

Mas de Libian



Le **Mas du Libian** est une propriété familiale installée à Saint-Marcel d'Ardèche. Ce sont des amis à notre ami **Christophe Reynouard**, et donc, naturellement, en vacances dans la région, je me suis rapproché de ce **Domaine « Mas de Libian »** déjà fort connu. Arrivé chez eux, on voit très bien les Dentelles de Montmirail, le Ventoux et jusqu'aux Alpilles par temps clair. Le domaine est mené **en biodynamie**.

La famille Thibon-Macagno, est un exemple dans cette région. Propriétaires du domaine **depuis 1670**, la famille n'a jamais cessé d'évoluer avec son temps en respectant **les valeurs de la nature et du vin**. Sur les coteaux qui surplombent le Rhône, pratiquement au début de la vallée du Rhône méridionale, le domaine **produit un des meilleurs vins de la région**. Il est situé sur un terroir de galets roulés qui favorise la maturation du raisin. Les vignes vieilles de 45 ans donnent **des vins de plaisir, veloutés, équilibrés et charmeurs**. Les sols sont travaillés à l'aide du cheval et on met un point d'honneur à respecter l'environnement.

VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'ARDECHE Blanc « Cuvée Cave Vinum »

Cépages : 45 % Viognier, 35 % Roussanne & 20 % Clairette.

2015 ♥♥

Cave **Vinum** : "Attention au vin", nous nous sommes inspirés du "cave Canem" trouvé dans les ruines de Pompéi..... Car, aujourd'hui, « le vin est devenu dangereux »... !! **Terroir** : Argilo-calcaire. **Rendement** : 35 Hl/Ha. **Mode de culture** : culture biodynamique certifiée DEMETER.



C'est en 1970 Jean-Pierre THIBON reprend le domaine et crée la cave avec l'aide financière d'un ami (Jean-Pierre de Monmollin) d'où le nom de « CAVE DES DEUX JEAN-PIERRE ». Il faut remarquer que l'installation se fait exactement 300 ans après l'achat du domaine. Le succès du domaine montre le potentiel de ce terroir encore méconnu, qui gagne lentement en réputation et en qualité. Sur les parcelles de galets roulés, à la confluence du Rhône et de l'Ardèche, les vignes produisent des vins surprenants par leur pureté, leur sincérité et leur concentration, tout en restant sur le fruit et la fraîcheur.

Voici la **photo** la plus célèbre d'Hélène Thibon, puisqu'elle a été reprise à l'époque par des centaines de sites Internet.

VIN DE FRANCE Rouge "Vin de Pétanque"

Cépages : 75 % Grenache & 25 % Syrah.

Mas de Libian

2015

CÔTES DU RHÔNE Rouge "Bout d'Zan"

Cépages : 80 % Grenache & 20 % Syrah.

2014

CÔTES DU RHÔNE Rouge "Khayyâm"

Cépages : 75 % Grenache, 15 % Syrah & 10 % Mourvèdre.

(Fond de loge)

2014

Cuvée emblématique du domaine, celle-ci a été créée en hommage à Omar Khayyâm, poète et mathématicien persan, auteur de quatrains célébrant les femmes et le vin.

Assemblage de Grenache noir, Syrah et Mourvèdre, ce vin rouge produit en biodynamie sans levurage est issu d'une vendange manuelle. 40% du vin a été élevé en foudres pendant 10 mois. Vin d'hiver, chaleureux et puissant, il se distingue par sa robe profonde, presque noire. Le grenache, majoritaire dans l'assemblage, apporte un **joyeux bouquet de fruits noirs**, d'épices, de poivre, de girofle, de laurier, de cuir et d'encens que l'on retrouve au palais. A découvrir avec des plats d'hiver, des **viandes rouges** ou des tajines épicés.

CÔTES DU RHÔNE Rouge "Khazan"

Cépages : 65 % Syrah, 20 % Grenache Noir 15 % Mourvèdre.

Magnum 2013 M

Assemblage de la cuvée Khayyam et Boutd'zan, En raison de très faibles récoltes en 2013, la cuvée « Khazan » est une cuvée unique qui ne sera produite que sur ce millésime !

"Le vin est un grain de beauté sur la joue de l'intelligence"

Omar Khayyâm (Poète perse du 11^{ème} siècle).

Christine VERNAY, Domaine Georges VERNAY Propriétaire à CONDRIEU



Georges Vernay est le pionnier du renouveau de l'appellation Condrieu ! Le domaine a toujours signé **ses vins par un style unique, plein de finesse, d'élégance et d'harmonie**. Trois générations ont marqué la philosophie du domaine et ont perpétué des rites séculaires dans le plus pur respect de la vigne et des hommes. Le Domaine se situe au cœur des coteaux pentus du nord de la Vallée du Rhône. La propriété est devenue un emblème majeur de l'histoire de la viticulture de la vallée du Rhône depuis le sauvetage de l'appellation Condrieu par Georges jusqu'à la reconnaissance internationale des *côte-rôtie* vinifiées par **Christine Vernay**.

Christine et son mari **Paul Amsellem** poursuivent l'œuvre du père de Christine. **Georges Vernay** devenu « icône » des vins de ce Pays ! A la **Maison Poulet**, nous apprécions en plus, une autre qualité de cette famille.....**c'est la fidélité** ! En effet, malgré notre petite taille, nous avons depuis des années, toujours reçu notre volume, et encore mieux, nous sommes considérés aussi important que les « gros » clients du Domaine qui se trouvent aux quatre coins du monde !!

Attention : millésime 2013 = faibles volumes !.

CONDRIEU "Les Terrasses de l'Empire" (Fond de loge) 2013

Cépage : 100 % Viognier.

CONDRIEU "Les Chaillées de l'Enfer" 2013

Cépage : 100 % Viognier.

CONDRIEU "Coteau de Vernon" (Quantités très limitées) 2013

Cépage : 100 % Viognier.

Domaine Pierre Jean VILLA Propriétaire - Viticulteur à CHAVANAY



"J'ai commencé en 1991 à la maison Mommessin, je faisais du commerce. J'adorais ça mais je ne me voyais pas faire du vin. Chez Mommessin, en 1994, j'ai rencontré **Sylvain Pitiot**, responsable du Clos-de-Tart. Il ne venait pas du vin non plus et je me suis dit que ce n'était pas réservé à la cinquième génération ; j'ai donc commencé des formations. Aujourd'hui je suis plus un homme de la vigne que de la cave. J'adore la cave, mais le grand mystère de ma vie professionnelle, c'est d'arriver, sur 20 kilomètres, à avoir des vins aussi différents. En **2006**, j'ai acheté mes premières vignes en saint-joseph rouge, en altitude. Sur des secteurs très décriés pendant des années, c'est une des typicités les plus pures de saint-Jo, des granits décomposés, la roche est tout de suite dessous. **J'ai découvert de nouvelles parcelles et en 2009 j'ai racheté et loué d'autres vignes : ça m'a permis de démarrer avec un peu plus de 3,5 hectares. Aujourd'hui, j'ai 5 hectares en production. Mon objectif n'est pas de monter à 20 hectares, je ne veux pas laisser des dettes à mes enfants.**"

SAINT-JOSEPH Rouge "Cuvée Préface" 2013

Cépage : 100 % Syrah. (12 Mois d'élevage).

« Plus il y a de marches, meilleure est la cave. »

(Proverbe bourguignon)

« Le charme c'est ce qui rend les jolies femmes intelligentes et les moins belles attirantes. »

Inconnu