

(côtes-du-rhône et côtes-du-rhône-villages Signarques).

Sur une base de grenache (70 %), cette cuvée ajoute le syrah, le mourvèdre, le cinsault et la counoise. Un bel assemblage pour un vin complexe (épices douces, sous-bois, fruits noirs mûrs) et parfaitement équilibré. Ample, gras et rond en bouche, il s'appuie sur une structure solide mais jamais austère, bâtie sur des tanins au grain fin et velouté, et s'étire dans une longue finale savoureuse. De la personnalité et de l'avenir. **2018-2025** **Y** carré d'agneau à la diable

→ Dom. Font de Michelle, 14, imp. des Vignerons, 84370 Bédarrides, tél. 04 90 33 00 22, contact@font-de-michelle.com **V** **A** **F** r.-v.

→ Guillaume Gonnet

B DOM. GALEVAN 2013			
■	8 000	■ ■	20 à 30 €

Coralie Goumarre est la première femme à tenir les rênes de ce domaine, dans sa famille depuis neuf générations. Installée en 1995, elle dispose d'un vaste vignoble de 60 ha entièrement converti au bio.

Grenache (80 %) et mourvèdre sont assemblés dans ce 2013 encore en devenir. Au nez, les épices, le toasté et le chocolat noir accompagnent les fruits noirs confiturés. Un caractère chaleureux (prune à l'alcool) auquel fait écho une bouche solide, tannique, encore sévère, qui demande à vieillir. Une touche bienvenue de fraîcheur apporte un surcroît de tonicité. **2018-2025** **Y** suprême de canard sauvage aux figues

→ Coralie Goumarre, Dom. Galévan, 127, rte de Vaison, RD 950D, 84350 Courthézon, tél. 04 90 70 84 26, contact@domaine-galevan.com **V** **A** **F** L.j. sf dim. 8h-12h 13h30-17h30

B CH. GIGOGNAN Clos du roi 2013			
■	45 000	■ ■	20 à 30 €

Un ancien temple romain devenu prieuré, actif en termes de production de vins (et de fruits), puis domaine viticole à partir de 1996 et son acquisition par Anne et Jacques Callet. Le vignoble, certifié bio depuis 2010, s'étend sur 42 ha en côtes-du-rhône et 30 ha en châteauneuf-du-pape.

Issue de grenache (70 %) et de syrah, cette cuvée livre un bouquet généreux et boisé, sur le pruneau, le chocolat et le toasté. On retrouve ce caractère boisé et un peu dominé dans une bouche plutôt souple, fraîche et fine, à laquelle une finale plus suave apporte un surcroît de rondeur. **2017-2021** **Y** gardianne de taureau **■** Clos du roi 2014 (20 à 30 € ; 4 800 b.) **B** : vin cité. **2017-2020**

→ SCEA Ch. Gigognan, 1180, chem. du Castillon, 84700 Sorgues, tél. 04 90 39 57 46, info@gigognan.fr **V** **A** **F** r.-v. **M** **S** → Jacques Callet

DOM. DU GRAND TINEL 2013 ★			
■	50 000	■ ■	20 à 30 €

À l'origine du domaine, l'union de deux anciennes familles castelpapales, les Establet et les Jeune. On y a construit une vaste « tina » (cave ou tonneau) sur trois niveaux, en rapport avec les 70 ha de vignes de la propriété actuelle, créée en 1972.

Les cépages sont ici vinifiés séparément : en foudre pour le grenache (70 %), en barrique pour le syrah (25 %) et en demi-muid pour le mourvèdre. Le résultat est des plus harmonieux. Des arômes de fruits rouges écrasés et d'épices douces apparaissent après une courte agitation du verre. On le perçoit aussi dans une bouche puissante et onctueuse, presque moelleuse, portée par des tanins fins et veloutés. **2018-2022** **Y** souris d'agneau à l'ail

→ Grand Tinel, SAS Les Vignobles Élie Jeune, 3, rte de Bédarrides, BP 58, 84232 Châteauneuf-du-Pape Cedex, tél. 04 90 83 70 28, beatrice@domainegrandtinel.com **V** **A** **F** L.j. 9h-12h 14h-18h ; sam. dim. sur r.-v.

B DOM. GRAND VENEUR 2013 ★			
■	40 000	■ ■	20 à 30 €

D'origine castelpapale, Alain Jaume et ses fils Sébastien et Christophe perpétuent une tradition viticole qui remonte à 1826. Ils conduisent en bio certifié un vignoble de 65 ha réparti sur trois domaines - Grand Veneur à Châteauneuf-du-Pape, Clos de Sixte à Lirac et Ch. Mazane à Vacqueyras -, complété par une activité de négoce.

Élevage en cuve pour le grenache (70 %), élevage en fût pour le syrah et le mourvèdre. Dans le verre, un châteauneuf racé et bien typé, sur la cerise et un léger boisé vanillé, puissant et long en bouche, un brin austère en finale à ce stade, avec une belle acidité fondue en soutien. Un vin complet, bâti pour durer. **2018-2025** **Y** côtelettes de marccassin aux cerises **■** La Fontaine 2013 ★ (30 à 50 € ; 3 800 b.) **B** : un 100 % roussanne très élégant et très floral (rose blanche) gras et gracieux, équilibré par une fraîcheur parfaitement ajustée. **2015-2020**

→ Vignobles Alain Jaume et Fils, 1358, rte de Châteauneuf-du-Pape, 84100 Orange, tél. 04 90 34 68 70, jaume@domaine-grand-veigneur.com **V** **F** L.j. sf dim. 8h-12h 14h-18h **B**

LES GRANGES DES PAPES 2013			
■	62 000	■	15 à 20 €

Cette maison de négoce créée en 1963, dans le giron du groupe Taillan, propose des vins (marques ou cuvées de domaines) dans de nombreuses AOC du Rhône, mais aussi de Provence et du Languedoc.

Très syrah au premier nez (épices, violette), plus grenache à l'aération (fruits mûrs), le nez de ce 2013 est harmonieux. Une attaque « hypersoyeuse » ouvre sur un palais souple, gras sans lourdeur, avec juste ce qu'il faut de fraîcheur. Un peu fugace, certes, mais équilibré. **2016-2020** **Y** magret de canard aux épices douces

→ La Compagnie rhodanienne, 19, chem. Neuf, CS 80002, 30210 Castillon-du-Gard, tél. 04 66 37 49 50, cie.rhodanienne@rhodanienne.com

HOMMAGE DU RHÔNE 2013			
■	70 000	■ ■	20 à 30 €

Une maison de négoce castelpapale fondée en 1977 par Camille Serres et reprise en 2001 par Michel Picard, investisseur dans de nombreuses régions viticoles - jusqu'en Ontario. Elle propose une large gamme de vins de la vallée du Rhône méridionale, souvent en vue dans ces pages.