

NOS COUPS DE CŒUR

VENTOUX Domaine Solence 2010 - 8 €

La cuvée Les 3 Pères honorent les trois hommes qui ont contribué à l'installation de Jean-Luc et Anne-Marie Isnard en 1992 : leurs pères respectifs et le vigneron qui leur a vendu le terrain. En 2010, cette cuvée expose un fruit mûr et charnu au nez, des saveurs de Zan, de réglisse en bouche, entourées de tannins fins et soyeux. Elle se marie à un carré d'agneau au thym. Sur le haut du panier, Moitié Pleine, Moitié Vide (16 €) consacre une syrah élevée en barriques de plusieurs vins.

**VENTOUX Domaine du Grand Jacquet 2010 - 8,30 €**

Les journées des vendangeurs commencent toujours sous le chêne, lieu de convivialité à proximité de la maison de Patricia et Joël Jacquet. Elles leur ont donné l'idée de ce Rendez-vous Sous le Chêne, un vin rouge profond, au profil poivré, confit et cacaoité. Le grenache majoritaire lui apporte rondeur et opulence, la syrah sa robe intense et ses notes aromatiques. Profitez-en dès à présent sur une côte de bœuf grillée.

VENTOUX Clos de Trias 2008 - 8,50 €

On hésite toujours devant un 2008, millésime de petite facture dans la Vallée du Rhône. Ce rouge bat nos préjugés en brèche. Il est tout le contraire de ses pairs manquant de corps sur cette piètre année. Voluptueux, charnu, il a du répondant côté puissance et expose un fruit bien mûr aux touches épicées. Il a gagné ses lettres de noblesse durant un long élevage et voilà tout juste un an qu'il est en bouteilles. Accordez-le avec une daube à la provençale.

**VENTOUX Domaine du Tix 2010 - 13 €**

Les vignes de ce domaine respirent le grand air. Elles culminent à 450 mètres d'altitude sur la colline Notre Dame des Anges. La Cuvée de Bramefan, 92 % syrah et 8 % grenache, emprunte à ce terroir la fraîcheur. Rouge cerise, à l'œil et au nez, elle évoque également les fruits noirs et la prune. Elle séduit par son grain de velours, son profil fruité-épicé et l'équilibre entre élégance et puissance. Encore jeune, elle mérite au moins une année en cave.

VENTOUX Domaine du Pastre 2011 - 8,10 €

L'Instantpille, le premier des trois blancs signés Laurent Rougier, provient d'un attelage peu répandu dans ce vignoble, grenache et ugni blanc. De ce cépage, il ne subsiste en effet que quelques ceps çà et là après les vagues d'arrachage dont elle a fait l'objet. Ici, le résultat séduit. Fraîcheur et minéralité se donnent rendez-vous dans ce vin au nez de pêche de vigne. Offrez-lui un plateau de fruits de mer ou un fromage de chèvre, succès garanti !

**VENTOUX Plein Pagnier 2009 - 8,50 €**

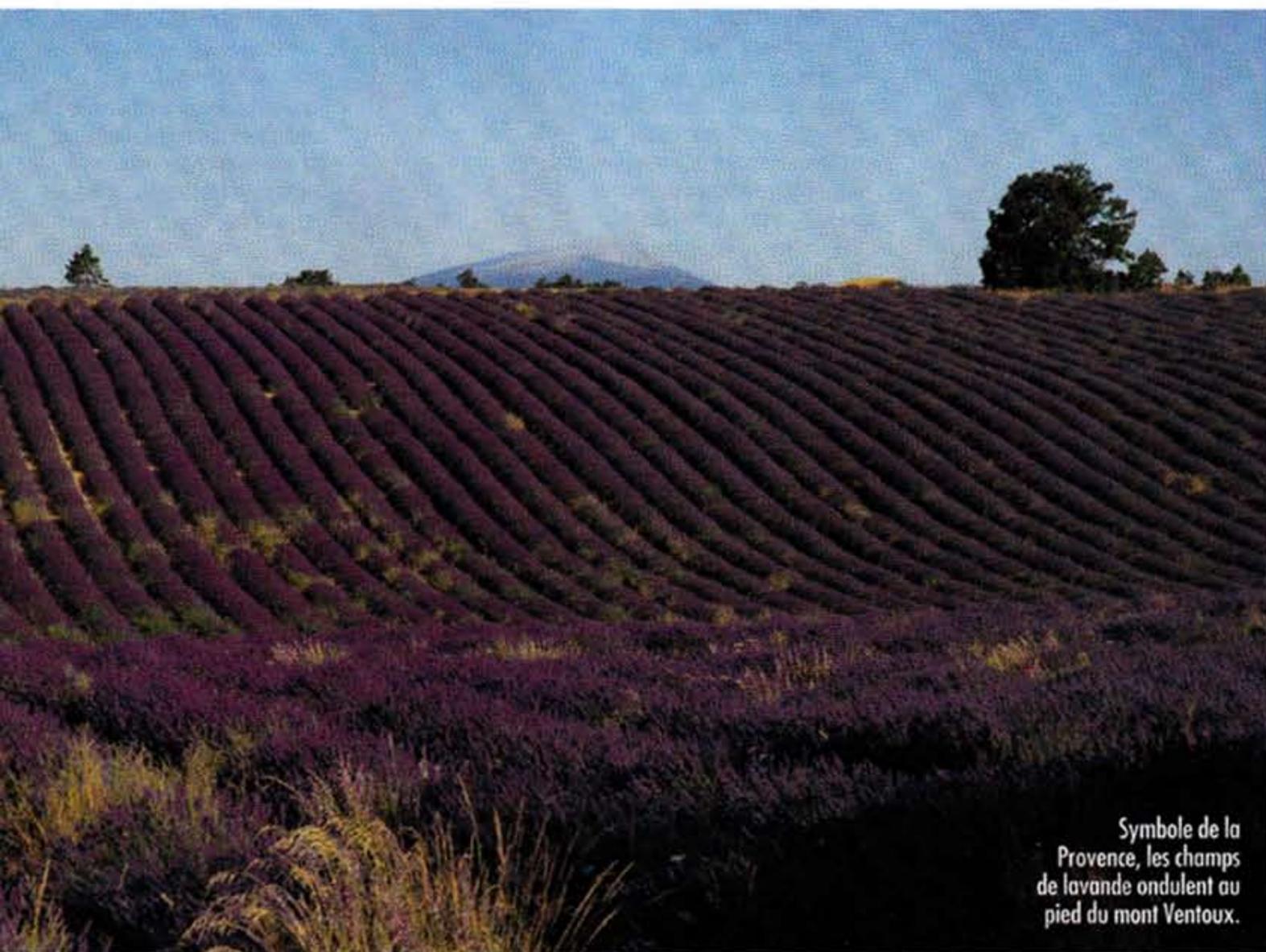
Geneviève Marchesi, épaulée par ses cinq enfants, cultive la cerise, l'olivier, le raisin de table et de cuve. Elle s'est lancée dans l'élaboration de son vin en 2008 et a réalisé ses premières mises en bouteille en 2009. La Cuvée Terres d'Edouard, du nom de son grand-père qui a planté les grenaches et carignans à l'origine de ce vin, est une pépite aux accents de réglisse et de Zan. Avenante, elle déploie une mâche mûre, fondue, d'une grande élégance.

VENTOUX Domaine Le Grand Vallat 2010 - 12,50 €

3 500 bouteilles : Gaïa, la créature de Marc Valentini, le maître des lieux, joue la discrétion. «Comment faire davantage sur ce coteau d'argiles, où les rendements se limitent à 20 hl/ha ?», plaide-t-il. La belle incite à la contemplation. On s'attarde sur sa robe pourpre et ses reflets bleutés. On s'imprègne de son bouquet de cerises au kirsch, d'épices et de tabac blond. On se délecte de son volume ample, mûr et fondu, au fruité bien présent.

**VENTOUX Château Pesquié 2009 - 16 €**

Roussanne d'un côté, clairette de l'autre : c'est le tandem à l'origine de Quintessence, le blanc créé par le Château Pesquié en 2003. Issu d'un coteau de graves et d'argiles calcaires où la vigne reste sobre, il ne donne que quelques flocons. Ils exhalent les fleurs blanches et les fruits exotiques et offrent une bouche ample soulignée de saveurs citronnées. Il accompagne tout un repas de poisson ou de viande blanche, suivi d'un plateau de fromages de chèvre affinés.



Symbole de la Provence, les champs de lavande ondulent au pied du mont Ventoux.

VENTOUX Vendémio 2010 - 19 €

«Mon Ventoux, c'est une montagne magique, passage entre le tellurique et le cosmique.» Amoureux du «géant» de Provence, Jean Merot a d'abord sévi au Domaine du Murmurium avant de créer Vendémio en 2006, 16 hectares exploités avec son fils Guillaume. Ensemble, ils vinifient Amadeus, un hommage à leur parcelle de vieux grenaches. Figue, tabac, moka impriment leurs saveurs à un ensemble puissant, mûr et fondu. Un vin d'hiver, au coin du feu.

**VENTOUX Domaine Fondrèche 2010 - 30 €**

La cuvée Il Était une Fois est née de l'ambition de Sébastien Vincenti. «Produire un grand vin de grenache sur l'équilibre, la finesse et la longueur.» Ses plus vieux ceps, 74 ans, s'y taillent la part du lion. Particularité, un élevage mixte en cuves ovoïdes, le dernier d'ailleurs du vigneron. «Elles préservent davantage le fruit», dit-il. Ce 2010 en est l'illustration : savoureux, minéral et épicé, délicatement boisé, il reste frais sur toute la ligne. On l'attendra un à deux ans.

