

NOTRE PALMARÈS DES CAVES COOPÉRATIVES

15/20

■ **CAVE DE BONNIEUX**
Ventoux rouge Terre d'Antan 2007
12,50 €
Soufflant ses 90 bougies cette

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

www.larvf.com

l'excellent potentiel de garde.

15/20

■ **LES VIGNERONS DE CARACTÈRE**
Vacqueyras Éternité 2007
21,60 €

Petits rendements (30 ha/h) et vieilles vignes (50 ans) donnent naissance à ce vacqueyras de prestige, velouté, avec des tanins très bien calibrés.

14,5/20

■ **GIGONDAS LA CAVE**
Gigondas
Syterres de Bois Neuf 2007
19,20 €

Les vignerons de la cave de Gigondas possèdent des vignobles dans les sept terroirs majeurs de l'appellation. Cette bouteille présente des notes de torréfaction, une attaque moelleuse et une finale ensoleillée.

14,5/20

■ **LA VINSOBRASSE**
Vinsobres Therapius 2007
12 €

Une cave qui offre une gamme d'AOC Vinsobres et Côtes-du-Rhône à prix raisonnables. Therapius bénéficie d'un élevage en bois neuf et se développe harmonieusement en bouche.

VALLÉE DU RHÔNE

Truffles, vélo, balades et beaux vins

... est récent, il mérite d'être de la dernière décennie, de yodariennes ont parié sur 197, la Cave de Saint-Désirat une gare SNCF et un sentier pour ses vins. Plus au sud, Les ère organisent des randonnées ont ouvert un restaurant gastronomiques en cela par Balma Venitia chef Pascal Poulain pour créer figurant au *Guide Michelin* (un de Rasteau, où l'on vénère la truffe, organise en saison des safaris en 4x4 pour Celle de Tain-l'Hermitage propose au Fief de Loche dans un bâtiment restauré, des n et un restaurant, *Umia*, tenu par Frédéric Bau (école du chocolat Valrhona). Avec à la découverte de la biosphère du Mont Ventoux, en vélo électrique, en calèche...



Façade de la cave des Vignerons de Caractère.

A. Pagan / Anasip

■ **LES COLLINES DU BOURDIC**
Vin de Pays du Duché d'Uzès rouge
La Rabassière 2007
6,80 €

Le nez fait des allers-retours, entre la mûre, le poivre et la violette. La bouche est très homogène et transcende son niveau d'appellation en rivalisant avec bien des AOC régionales. Très bon rapport qualité/prix.

14/20

■ **CAVE COOPÉRATIVE INTERCOMMUNALE D'ALBA-LA-ROMAINE**
IGP Ardèche blanc Ninon 2009
11 €

Cette cuvée monocépage (muscat à petits grains) d'assez jeunes vignes se montre prometteuse, avec une liqueur bien affirmée (130 g/l).

14/20

■ **JAILLANCE (CAVE DE DIE)**
Clairette de Die Icône NM
14,50 €

Jaillance dispose d'installations permettant de produire aussi bien de la clairette que du crémant (de Bordeaux). Phénomène encore rare dans la coopération, elle offre une gamme de vins "bio". La cuvée Icône explose d'arômes muscatés, d'abricot et de fleurs blanches.

13,5/20

■ **LES VIGNERONS DU CASTELAS**
Côtes du Rhône rouge
Roca Fortis 2007
12 €

Cette cave du Gard a été inaugurée en 1956 par le baron Le Roy (père des AOC françaises). Vinification traditionnelle pour la cuvée Roca Fortis, suivie d'un élevage de dix-huit mois en barriques. Rondeur veloutée, avec une finale soutenue (non filtrée).

13/20

■ **MARRENON (VIGNOBLES EN LUBERON)**
Luberon rouge
Grand Marrenon 2007
7,90 €

Marrenon fédère une douzaine de caves (2 000 vignerons et 8 500 ha en Ventoux, Luberon, VDP du Vaucluse). La cuvée Grand Marrenon (80 % syrah, 20 % grenache) entre dans la catégorie des sélections parcelaires et démontre une maîtrise technique impeccable.

13/20

■ **ORTAS (CAVE DE RASTEAU)**
Côtes du Rhône Villages Rasteau
Prestige 2006
8,90 €

La reconnaissance par l'Inao, en juin 2010, de l'appellation de cru

à Rasteau (vin rouge tranquille) doit beaucoup à Ortas et à son directeur Jean-Jacques Dost. Cette reconnaissance prendra effet sur le millésime 2009. La cuvée Prestige 2006 est dotée d'une bonne chair, mais elle est prise en tenaille entre les millésimes 2005 et 2007.

12,5/20

■ **CAVE LA SUZIENNE**
Côtes du Rhône
Cuvée du Comte 2007
5 €

Ce côtes-du-rhône Cuvée du Comte 2007 se montre à la fois tonique et gourmand. Toutefois, une touche d'évolution au nez semble indiquer qu'elle a atteint son apogée.

12/20

■ **VIGNERONS ARDÉCHOIS (UVICA)**
IGP Ardèche rosé
Cuvée Orélie 2009
3,50 €

L'Union des vignerons des Coteaux de l'Ardèche (Uvica) est née en 1994 de la fusion de deux groupements de caves ardéchoises, totalisant seize caves. Le rafraîchissant rosé Orélie 2009 ne vous tapera ni sur le crâne, ni au portefeuille. ■