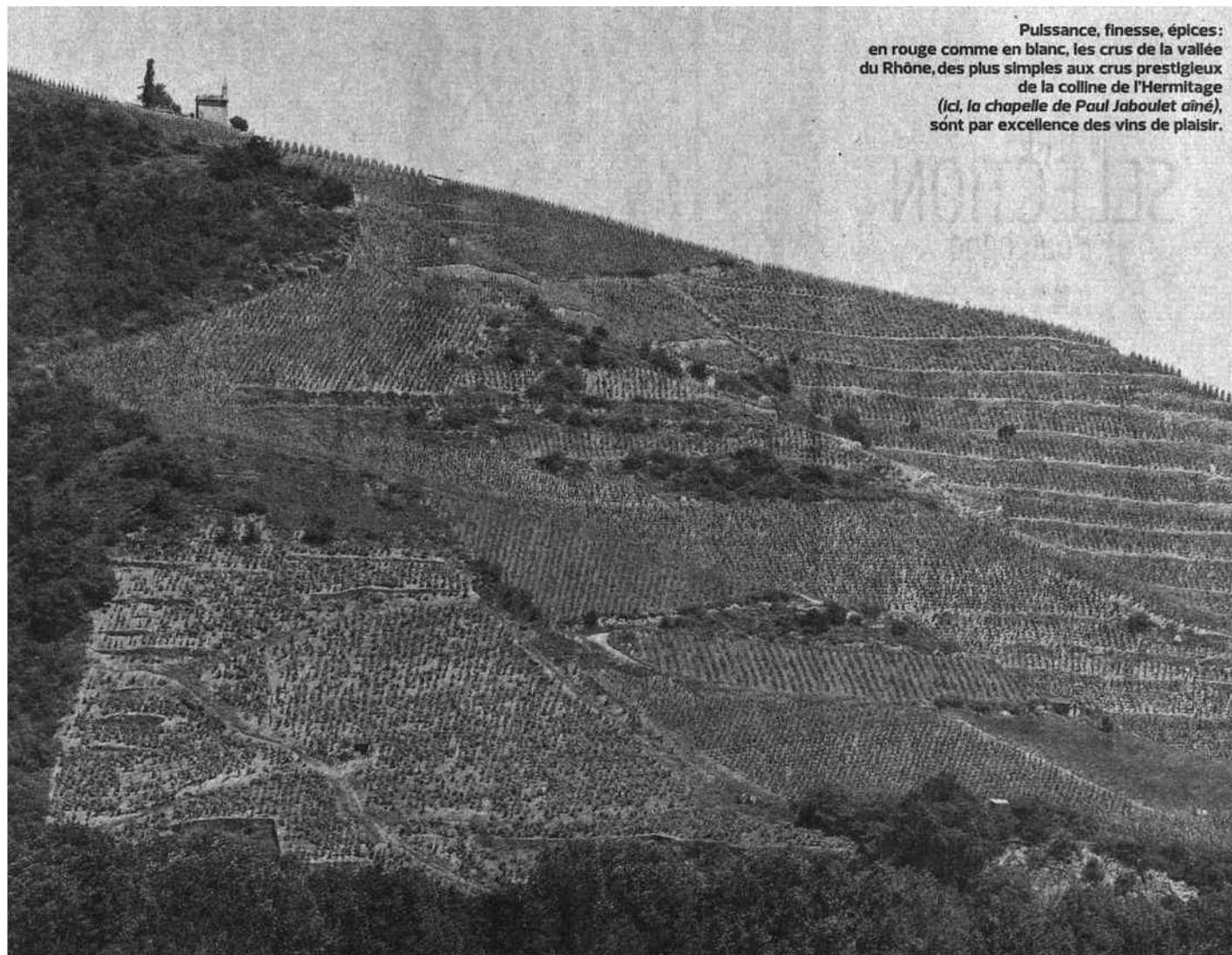




NOTRE SÉLECTION Rhône



Puissance, finesse, épices :
en rouge comme en blanc, les crus de la vallée
du Rhône, des plus simples aux crus prestigieux
de la colline de l'Hermitage
(ici, la chapelle de Paul Jaboulet aîné),
sont par excellence des vins de plaisir.

OLIVIER ROUX / LE FIGARO MAGAZINE

Entre les appellations qui claquent,
hermitage, côte rôtie, cornas,
et les jolis vins de comptoir, la vallée
du Rhône regorge de jolis vins
signés par de grands vignerons.

DELAS
Saint-joseph blanc

Les Challeys 2008

Une rareté en blanc. Un vin puissant
et souple (fleurs, fruits murs).
Une bouche généreuse et fine,
miellée et légèrement grillée
qui donne du caractère au vin.
Une finale minérale et longue.

Tél. : 04 75 08 92 97. Prix : 11,80 €.

DELAS

Crozes-hermitage rouge Les Launes 2008

Un nez puissant de syrah (fruit
rouge épicé). Une bouche
pleine avec des tanins souples.
Du corps et du plaisir. Une finale
longue et fruitée. À 16 °C
avec des charcuteries fines.

Tél. : 04 75 08 92 97. Prix : 10,50 €.

DOMAINE GEORGES VERNAYViognier
Le Pied de Samson 2009

Propriétaire a Condrieu, Vernay propose ici le viognier dans sa version vin de pays (des collines rhodaniennes). Aromatique et puissant avec de jolies notes de fruits jaunes, ce vin souple offre une finale racée.

Tél. : 04 74 56 83 60. Prix : 7 €.

DOMAINE GEORGES VERNAY

Syrah 2009

Un vin pulpeux et puissant (le carafier) avec des notes de fruits noirs, de violette, de réglisse. Une bouche pleine et confortable pour ce vin de pays qui a tout pour plaire aux copains.

Tél. : 04 74 56 83 60. Prix : 7 €.

CHAPOUTIERCôtes-du-rhône
Belleruche 2008

Une dominante de grenache donne à ce vin sa belle teinte rubis. Fruit frais au nez (fraise, framboise). Une bouche bien faite, aromatique et équilibrée avec des tanins souples. Finale poivrée.

Tél. : 04 75 08 28 65 Prix : 6 €.

PAUL JABOULET AÎNÉCôtes-du-rhône
Parallèle 45 2007

Cette cuvee tient son nom du parallèle nord qui passe à 2 km de la cave. Grenache et syrah donnent un rouge soutenu. Une bouche élégante et aromatique de fruits rouges et d'épices. A 16 °C avec grillades.

Tél. : 04 75 84 68 93 Prix : 7 €.

E. GUIGAL

Côtes-du-rhône blanc 2008

Un blanc frais marqué par l'expression aromatique des cépages qui le composent (viognier, roussanne, marsanne, clairette). Fleurs blanches, abricot et poivre blanc. Joli vin frais.

Tél. : 04 74 56 10 22. Prix : 5,25 €.

CAVE DE TAINSaint-péray
Fleur de Roc 2009

AOC produite en blanc par cette cave coopérative de qualité. Un nez floral (aubépine, acacia) et fruité (pêche). Vin bien boisé. Belle minéralité. A 11 °C avec volaille à la crème.

Tél. : 04 75 08 31 38. Prix : 8 €.

JEAN-LUC COLOMBOCôtes-du-rhône
Les Abeilles 2008

Un vin de fruits rouges dominé par le grenache (cerise, réglisse, épices). Une bouche croquante et joyeuse, charnue et souple. Des tanins fondus. A 15 °C avec des grillades.

Tél. : 04 75 84 17 10. Prix : 5,75 €.

DOMAINE MARCEL RICHAUDCôtes-du-rhône
Terre de Galets 2009

Grenache, carignan, mourvèdre pour ce rouge généreux aux arômes de fruits et d'épices (ex-cuvée Les Garrigues). Une bouche fraîche et équilibrée. A 15 °C avec une grillade.

Tél. : 04 90 30 85 25 Prix : 7 €.

DOMAINE GRAMENONCôtes-du-rhône
Sierra du Sud 2009

Une vigneronne du Sud qui manie à merveille un cépage du Nord, la syrah pure élevée en fût de chêne. Un vin fuchsia, aromatique, fluide et soyeux. Élegance.

Tél. : 04 75 53 57 08 Prix : 12 €.

CHÂTEAU NOËL SAINT-LAURENT

Côtes-du-rhône blanc 2009

L'un des meilleurs côtes-du-rhône blanc (viognier, marsanne), frais et fruité (abricot, amande, léger toasté). Des raisins vendanges la nuit puis vin élevé sur lie (tres friant) sans bois. Bouche pleine et fine.

Tél. : 04 90 33 34 90 Prix : 8 €.

DOMAINE YVES CULLERON

Sybel 2009

Sybel contraction de « belle syrah » pour ce rosé de saignée 100 % syrah, passé six mois en barrique. Un joli vin de pays souple, léger et rond avec des notes fruitées (groseille, cerise anglaise, framboise). Rafraichissant.

Tél. : 04 74 87 02 37. Prix : 5,20 €.

DOMAINE MARCEL RICHAUD

Cairanne L'Ebrescade 2006

Star en vallée du Rhône méridionale, Marcel Richaud est installé à Cairanne, AOC côtes-du-rhône-villages où il produit une cuvée qui fait sa renommée : L'Ebrescade, un assemblage de grenache (60 %), mourvèdre et syrah sur un sol maigre, à petit rendement, qui révèle l'expression pure de ce terroir racé.

Tél. : 04 90 30 85 25. Prix : 17 €.