

e)

LA CÂNONNE

● Beau nez intense sur une note de fenouil sauvage et de garrigue pour ce joli vin pulpeux en bouche. 11 €

**14-14,5/20
MAS EDEM**

● *Delicato*
Les épices et la pêche blanche dominant au nez. Pleine et douce, cette cuvée joue sur de fins amers avec une belle sapidité. En rouge comme en blanc, ce domaine est une belle découverte. 10 €

**14/20
CHÂTEAU DE CLAPIER**

● *Cuvée Soprano*
Un nez qui évoque la menthe poivrée, une complexité aromatique servie par une belle sève en bouche. 12 €

**Costières de Nîmes
27 vins dégustés**

Dans l'ensemble, les rouges ont été un peu poussés en concentration. On est allé chercher de la puissance au lieu de capter le plaisir du fruit, ce qui donne des vins affichant des amertumes parfois prononcées. On se consolera avec quelques blancs souples et tendres. R. P.

Vins rouges

**13,5/20
CHÂTEAU DE NAGES**

● *Vieilles vignes*
Le premier nez sent la cellulose. Il y a une note de cerise à l'eau-de-vie dans cette bouche juteuse, aux tanins souples. 12,70 €

**13-13,5/20
MAS CARLOT**

● Belle note de thym et de garrigue au nez. Derrière une belle structure, on découvre un fruit doux et soyeux. 7-10 €

**13/20
CHÂTEAU BEAUBOIS**

● *Élégance*
Sous une robe sombre, un vin dense et riche avec un parfum plus épicé que fruité. 10,50 €

Vins blancs

**13,5-14/20
CHÂTEAU
L'ERMITAGE**

● *Epicuria*
Une note de fenouil sauvage précède une attaque tendre équilibrée par une jolie énergie saline en finale. Superbe! 10-15 €

**13,5-14/20
CHÂTEAU
MOURGUES DU GRÈS**

● *Galet Dorés*
Un parfum de pêche blanche domine dans ce vin dense, charnu, au fruité savoureux. 8 €

**13,5/20
DOMAINE POULVAREL**

● *Vieilles vignes*
Doux et plein, ce blanc offre un contraste entre un fruit sucré et de fins amers. Surprenant mais pas inintéressant. 7-10 €

**Vinsobres
11 vins dégustés**

De beaux vins frais qui, sans manquer de maturité, affichent un joli croquant de fruit. Beaucoup de vins charnus et gourmands. R. P.

Vins rouges

**13,5-14/20
DOMAINE
CHAUME-ARNAUD**

● Belle maturité pour ce vin tout en volume malgré des tanins fermes mais bien enrobés. 13 €

**13,5-14/20
DOMAINE VALLOT**

● Un nez sur la peau d'agrumes, une bouche douce au fruit juteux pour ce vin gourmand avec des tanins fins. 9 €

Domaine Les Terriers LA DÉCOUVERTE
Son deuxième millésime est très prometteur



Cyril Chamontin a acheté ce domaine ardéchois en 2017.

Cyril Chamontin, œnologue de formation, et Benjamin Levère, amateur éclairé, ont acheté en 2017 le domaine Les Terriers, dans les Côtes-du-Vivarais. Expérimenté, Cyril apprend à découvrir son vignoble grâce à une approche parcellaire, tout en misant sur le labour des sols. Après seulement deux millésimes, nous avons beaucoup apprécié sa cuvée Un Air de Serine, bien équilibrée en termes de maturité, de qualité de tanins, avec un vrai respect du fruit grâce à un apport modéré du fût. Voilà un domaine prometteur, à suivre de près. R. P.

**13-14/20
DOMAINE
SAINT-VINCENT**

● Ce vin exhale un parfum de fruit macéré. Un rouge ample, au fruit charnu dont la belle maturité lui confère ce joli volume de bouche. 9,10 €

**15,5-16/20
DOMAINE
DES BERNARDINS**

● Un nez somptueux, une bouche dense et sapide, avec un fruit presque sucré. Ce vin conjugue volume et finesse. Superbe! 11-15 €

**Beaumes-de-Venise
18 vins dégustés**

Cette année, les vins sont francs et structurés. Ils demanderont un peu de temps pour se patiner. Les plus belles cuvées ne sont jamais débordées par des tanins trop puissants, en témoignent les vins du domaine des Bernardins ou de La Ferme Saint Martin. R. P.

**14,5-15/20
DOMAINE LA FERME
SAINT MARTIN**

● *Les Terres Jaunes*
Des senteurs d'olive noire dominant au nez. Ici, la finesse et le soyeux priment avec un fruit un rien sucré, d'où cette texture très veloutée. 10-15 €

**14,5-15/20
DOMAINE SAINT AMANT**

● *Grangeneuve*
Un parfum qui évoque la violette et la griotte dans ce vin hédoniste où des tanins fins