



malgré tout par des notes poivrées élégantes. L'ensemble se révèle dans une belle fraîcheur, savoureux, effilé, franchement épétant. Persistance incroyable. 16 €. *Tél. : 04-90-65-83-01*

**Vignobles Marrenon, « Les Belles Echappées », 2016**

Un timide à détendre absolument avant de passer à table. Un carafage important permettra de décriper tout ça. Dans le verre, un jus concen-

tes olfactives complexes et intrigantes. Ensuite, le délice devient irrésistible grâce à une matière bien assise qui se déploie sans cesse. Même dans le noir, ce condrieu confirme son mythe. Inconditionnels, nous sommes heureux de ne pas l'avoir laissé échapper pendant notre dégustation à l'aveugle. Ce vin est si brillant qu'il éclaire tout l'univers. 70 €. *Tél. : 04-74-56-81-81*

HERMITAGE

**Ferraton Père & Fils, « Le Reverdy », 2014**

La persistance de ce vin se révèle époustouflante. Malgré les notes de boisé fumé, dues à un élevage savant, l'expression du terroir ne fait aucun doute. Ce vin est immense, vertical, avec une force droite magnifique. Et en plus, il est bio. Voilà qui a du style, et on aime énormément. 79 €. *Tél. : 04-75-08-51-93*

**E. Guigal, « Cuvée Ex Voto », 2013**

Un vin bien posé qui ne demande qu'à s'exprimer. Même s'il a déjà un peu de bouteille, il présente un potentiel de garde immense, tant sa puissance raffinée s'impose. Finale sur un bel amer. Le prix peut paraître surprenant, mais ce vin le vaut bien, ainsi que toute l'histoire qui l'a fait naître. Il résulte d'une maison qui n'est pas mythique sans raison, et on vote pour l'exception. 170 €.

*Tél. : 04-74-56-10-22*

tré, sur les épices, la mine graphite et le cacao. L'allure est sérieuse, posée, un peu sombre, un classique sans faute de goût. Une très bonne surprise de ce groupement de vignons de coopératives. 19,60 €. *Tél. : 04-90-07-51-65*

**Moulin de la Gardette, « La Cuvée Ventabren », 2015**

Un véritable coup de cœur pour ce vin ! Son nez est incroyablement encourageant et ses saveurs soyeuses nous emportent vers une richesse folle, une intensité qui trahit un grand terroir magnifiquement mis en valeur. Un très grand vin noble qui s'achève longuement sur des notes de cacao et de torréfaction. Et soit dit en passant : encore un bio démasqué à l'aveugle... 28 €. *Tél. : 04-90-65-81-51*

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**Domaine Jean Royer, « Cuvée Prestige », 2015**

Ce vin surprend par sa délicatesse. Et pourtant il n'a rien de fugace, la longueur est au rendez-vous. Mais les amateurs de gros jus denses et boisés peuvent passer leur chemin, ce châteauneuf « bourguignon », tant sa texture évoque le pinot noir. On s'y tromperait. Des arômes de tabac et de fruits rouges en introduction, et surtout cette trame très fine, ces tanins soyeux achèvent de nous convaincre. 39 €. *Tél. : 09-52-65-56-29*

**Domaine Raymond Usseglio & Fils, « Cuvée impériale », 2015**

Encore un classique de l'appellation qui se distingue dans le verre, encore un domaine certifié en biodynamie qui impose sa supériorité gustative. On a eu un coup de cœur pour ce vin. Non pas pour ses arômes, plutôt discrets, sur la mûre et le cassis (quelques heures en

carafe avant le service devraient arranger cela), mais pour la sensation en bouche, purement juteuse. Malgré une robe noire et beaucoup

SAINT-JOSEPH

**Christophe Pichon, 2016**

La minéralité de ce saint-joseph prouve que les blancs bénéficient à l'appellation en gagnant peu à peu du terrain sur les vins rouges. Le terroir se manifeste dans sa structure en dentelle, sa franchise, sa matière fine. A découvrir, ce domaine concentré sur cette appellation, et sur condrieu et côte-rôtie. 24 €. *Tél. : 04-74-87-06-78*

**Pierre et Jérôme Coursodon, « Le Paradis Saint-Pierre », 2016**

Vacances, ce vin crie ton nom ! Ses arômes rappellent les crèmes de corps chauffées par le soleil. On sent le lys capiteux, le benjoin, l'amande, une sensation grasse, solaire. En bouche, il s'étale avec richesse et finit dans un souffle frais. Un très grand plaisir. 29,90 €. *Tél. : 04-75-08-18-29*

**Laurent et Dominique Courbis, « Les Royes », 2016**

La séduction est immédiate. Il faut dire que ce vin n'est pas économe en arômes. Des notes puissantes de beurre, frangipane, praliné, fleurs tropicales, envahissent le verre. En bouche il décoiffe : sa richesse fait craindre la brûlure, mais une sensation d'eucalyptus vient rafraîchir l'ensemble, et le vin se termine sur la noisette et le romarin. Coup de cœur ! 31 €. *Tél. : 04-75-81-81-60*

de puissance, il n'y a là aucune lourdeur. Grâce à sa finale souple, le verre appelle le suivant sans lassitude. Un plaisir évident, issu de vignes centenaires et d'un

rendement au-dessous de 20 hectolitres à l'hectare. Bravo. 40 €. *Tél. : 04-90-83-71-85*

**Domaine de la Mordorée,**

« La Reine des bois », 2015  
La Reine des bois en impose et sait donner de la voix ! Ce vin assume sa puissance, mais la bécasse qui représente le domaine conserve assez d'agilité pour voler. Le vin noir, aux reflets violines, se révèle d'emblée diablement concentré, épais, avec des notes de fruits mûrs et de goudron. Le message est clair : il faut l'attendre, son potentiel est énorme. Vin bio. 45 €. *Tél. : 04-66-50-00-75*

**Domaine de la Janasse, 2015**

Un incontournable de l'appellation. Cela se confirme dans le verre : les arômes de cacao et de violette sont divins, sans surmaturité malgré le millésime. Au goût, il est superbement équilibré, rond et puissant sans lourdeur, toujours digeste. C'est musclé, charnu et totalement ravissant. Une magnifique réussite. 54 €. *Tél. : 04-90-70-86-29*

VACQUEYRAS

**Domaine Montirius,**

« Le Clos », 2014  
Un vin à part, par sa personnalité bien campée. C'est fou comme lors de dégustations à l'aveugle, les vins issus de la culture en biodynamie se distinguent. En voici encore la preuve ! Des notes herbacées au premier nez laissent la place à une panoplie d'épices douces savoureuses. Ça swingue, ça balance bien, dans un équilibre où l'acidité trouve sa place pour offrir une fraîcheur bienvenue. Longueur persistante. 30,40 €. *Tél. : 04-90-65-38-28*