

2024



20 DOMAINES

BARONNIE DE LIÈGE  
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

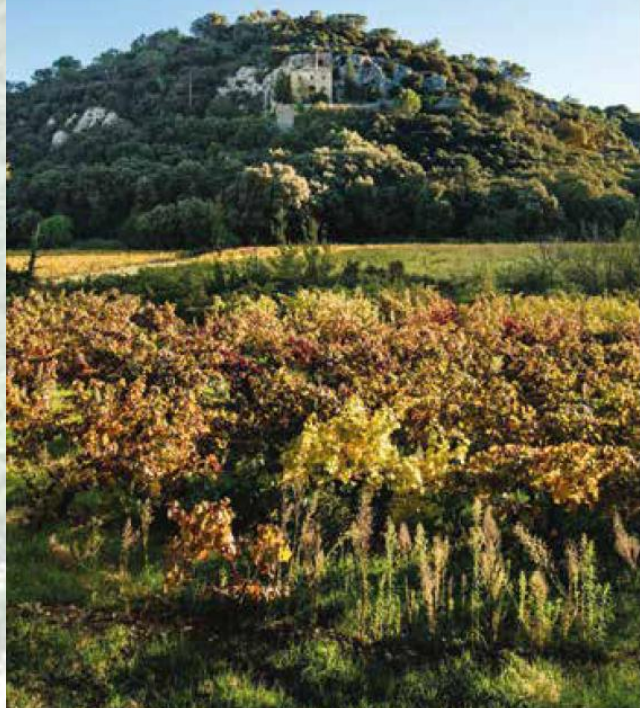
*Liège au fil du Rhône - SPECIAL  
CXXXVIème Chapitre - Domaines et  
Vins*





## 4<sup>ème</sup> SALON DES VINS DU RHÔNE

### 4<sup>ème</sup> édition du **SALON DES VINS DU RHÔNE**



### **Invitation à la Découverte de Nectars des Costes du Rhône**

**Dimanche 10 Novembre, de 11h à 18h30  
En l'Hôtel Vandervalk – Congrès  
Salle « Boverie », 1er étage**

*La Commanderie des Costes du Rhône et sa Baronnie de Liège  
ont le plaisir de vous inviter*

*à participer à leur Grand Salon des Vins du Rhône  
au cours duquel seront présentés à la dégustation et à la vente  
un florilège des meilleurs nectars de Costes du Rhône,  
présentés et commentés par 21 vignerons amis de la Baronnie :*

Château Grand Callamand (**Pertuis, Lubéron**) – Domaine Allois & Domaine Hélène Bleuzen (**Caseneuve, Ventoux**) – Domaine de la Catherinette (**Laval Saint Roman**) - Domaine Clos Romane (**Cairanne**) – Domaine Coste Chabrier (**Vinsobres**) – Domaine de la Citadelle (**Ménerbes, Lubéron**) - Domaine de Coste Chaude (**Visan**) – Domaine de Cousignac (**Bourg Saint Andéol**) – Domaine de Deurre (**Vinsobres**) – Domaine de Fond Croze (**St Roman de Malegarde**) – Domaine de la Ganse (**Vacqueyras**) – Domaine de Trelus (**Saumane-de-Vaucluse, Ventoux**) - Domaine des Asseyras (**Tulette**) – Domaine des Banquettes (**Rasteau**) - Domaine du Souverain (**Sablet**) - Domaine le Cri de l'Araignée (**Ste Cécile les Vignes**) – Domaine le Père Brun (**Sorgues**) – Maison Sinnæ (**Laudun**) - Mas des Escarades (**Buisson**) - Mas St Louis (**Chateauneuf-du-Pape**) – Vignobles David (**St Hilaire d'Ozilhan**).

**Possibilité de se restaurer – Participation aux frais :**

6 euros (incluant le verre de dégustation INAO)  
8 euros (incluant le superbe verre de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône)

*Avec le concours de la Fromagerie des Vennes et de la Fromagerie de Saint-Georges (Sébastien Luthers),  
des Huiles d'Olive de Toscane (les Oliviers de Florence),  
des Tabliers Gag Side (Bernard Hubin) & du Chocolatier « Chez Blanche ».*

### **Adresse du jour :**

Hôtel Vandervalk « Liège Congrès »,  
Salle la Boverie (1er étage, suivre fléchage)  
Esplanade l'Europe 2 à 4020 Liège





## L'EDITO DU REDAC' CHEF

Che(ère)s ami(e)s en Costes du Rhône,

De retour de voyage au Québec pour fêter dignement les 40 ans de nos amis des Baronnie de Québec, Drummondville et Montréal, notre Consul s'est rendu aussi au chapitre chez nos amis suisses la semaine dernière. Bref, un programme chargé... avant de finaliser les détails de nos agapes de ce week-end.

L'organisation de telles réjouissances demande un investissement considérable en temps ; ce que notre Consul fait, comme la prose de Monsieur Jourdain, naturellement. Résultat de cette implication : 20 domaines seront présents ce week-end dont les points d'orgue seront le Chapitre du 09/11/2024 chez notre ami Luc Marchant et évidemment, le 4ème salon des vins qui se déroule à l'hôtel Vandervalk à Liège. Un savoureux mélange entre « habitués » et « nouveaux » vous attend ! Le tout donnera un évènement gouleyant à tout point de vue... enfin plutôt, à tout palais !

En cette période chargée pour nos amies viticultrices et amis viticulteurs, la présence ardente de ces femmes et hommes donne un cachet à ce que nous privilégions au sein de la Commanderie des Costes du Rhône : cultiver l'amitié.. tel Albert Camus qui a dit « *l'amitié est longue à obtenir mais quand on l'a, plus moyen de s'en débarrasser* »... tout comme la présence de ces femmes et hommes !

Vous allez découvrir aussi des cépages dont la vie rhodanienne n'a pas l'habitude de parler. Ces cépages, pour certains résistants au changement climatique, vont vous faire entrer dans un nouveau monde., cépages qui feront évoluer les vins rhodaniens dans les prochaines années.

Que ce week-end vous surprenne avec de belles découvertes, afin que chacune et chacun, puisse, toujours avec modération, apprendre à mieux connaître ce terroir historique si riche !

D.Maes





## 1. Château Grand Callamand (Pertuis, Luberon)



Le Château du Grand Callamand est niché sur les contreforts du Massif du Luberon (il s'agit donc d'un vin du Rhône, et non point d'un 'Côtes du Rhône'...).

Après avoir fait une carrière de médecin, Nathalie Souzan a choisi de devenir vigneronne et de s'installer en 2004 au Domaine du Grand Callamand, sur 37ha dont 22 en production. Elle pratique une agriculture « raisonnable » et une vinification artisanale, en alliant 11 cépages différents. Depuis 2006, elle accueille des hôtes de passage dans la bastide du XVI<sup>ème</sup> siècle, située au centre du Domaine, dominant la Durance, entre la montagne du Luberon et la Sainte Victoire.

La famille, Souzan-Delagrave, est propriétaire du Château Grand Callamand depuis 2004. Le domaine est adossé sur les premiers coteaux du Pays d'Aigues, dominant la vallée de la Durance avec comme points de mire la montagne de la Sainte Victoire au Sud et le Grand Luberon au Nord.

Le domaine a une double vocation :

Si avec ses 37 hectares, dont 22 hectares de vigne, la vocation première du Grand Callamand est bien de produire des vins, depuis plusieurs années le domaine est aussi ouvert à l'œnotourisme. C'est tout naturellement que Nathalie a eu envie de partager la situation privilégiée, l'énergie et la majesté du lieu.

Le domaine propose des Chambres d'Hôtes au sein de l'authentique bâtisse construite au XVI<sup>ème</sup> siècle par le poète et parlementaire François Malherbe, et vous ouvre le jardin (ou la grande salle de réceptions) pour organiser tout évènement.





## LES VINS DU CHÂTEAU GRAND CALLAMAND

VIN	AOP	Cépages	Dégustation
« Elle » - 2023 - Blanc	IGP Méditerranée	Sauvignon blanc 100 %	Nez intense et fruits exotiques. Belle fraîcheur et rondeur.
« Ils » 2023 - Blanc	AOP Luberon	Grenache Blanc (55%), Ugni Blanc (10%). Vermentino (10%) Roussanne (25%)	Nez ouvert de pomme granny, pêche, poire; bouche ample à la fraîcheur minérale. Persistance du fruit.
Vous -Rosé 2023	AOP Luberon	Idem 2019	Jolie robe saumonée, limpide, nez fin mêlant des notes de fruits rouges, de pêches de vigne et des notes gourmandes de pâte de coings. Belle persistance aromatique
« Les Aubettes » 2019 - Rouge	AOP Luberon	Syrah : 80 % Grenache : 20 %	Nez expressif de fruits noirs, notes de résineux . Bouche charnue , tannins fins.
« Le vin Noir » - 2012 - Rouge	IGP Méditerranée	Alicante (100%),	Palais ample, chaleureux et riche, onctuosité lié au fruit (griotte),
« Nous » - 2020 - Rouge	AOP Luberon	Syrah (55%), Grenache noir (40%), Mourvèdre (5%)	Nez flatteur de fruits rouges et noirs, notes florales. Palais ample aux tannins veloutés
« Je » - 2021 - Rouge	IGP Méditerranée	Merlot, Grenache noir	Nez expressif et typique rappelant fruits rouges. Notes vanillées/lierre. Palais ample aux tannins veloutés.





DOMAINE  
**ALLOIS**

## 2. Domaine Allois & Domaine Hélène Bleuzen (Caseneuve, Ventoux)

La Famille Busi est au Boisset depuis 3 générations. Elle a bâti, façonné ce petit coin de Luberon, entre le Moure Nègre imposant et sauvage et l'authentique village perché de Caseneuve qui veille avec bienveillance. Pour la famille Busi, l'aventure a commencé par Paul et Rosalie, venus d'Italie pour travailler comme main d'œuvre dans l'exploitation du charbon de bois, ils ont su petit à petit s'implanter et acquérir les premières terres... Pierre, leur fils et Brigitte sa femme développent à leur tour la propriété. Leur passion et leur goût de la perfection font qu'ils deviennent une référence en matière de vignes de cuve et de raisins de tables. Ils acquièrent également un important troupeau de moutons mais finiront par se recentrer sur la vigne.



François a donné au domaine la contraction des prénoms de ses deux premiers enfants : Alexandre et Eloïse. Depuis, Ariane est aussi arrivée dans la famille de François. Le nom du Domaine est une invitation à faire perdurer la démarche familiale. Pour lui, l'ouverture sur l'extérieur a toujours été une inspiration certaine sur ses pratiques. Cela l'a poussé à travailler aujourd'hui en Biodynamie, une approche culturelle qui correspond tout à fait à ses valeurs de respect des vivants et de transmission.





## LES VINS DU DOMAINE ALLOIS

VIN	AOP	CEPAGES	DEGUSTATION
« Terre d'Ailleuls » Blanc 2023	AOP Ventoux	Roussanne Grenache Blanc, Clairette	Arômes de fleurs blanches, de fruits blancs au sirop, de miel et de cire, avec quelques notes de bois frais apportant de la fraîcheur. Vin avec une belle longueur
« Coup de Soleil » Blanc 2023	AOP Ventoux	Clairette, Rolle	Des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Vin léger sur la fraîcheur.
MAR SAN - Blanc 2022	AOP Ventoux	100% Marsanne	Marsanne élégante qui sent bon les embruns. Vin frais avec des notes salines. Ce vin apporte de la fraîcheur et une note saline à la rondeur naturelle de la Marsanne.
« Coup de Soleil » Rouge 2022	AOP Ventoux	Grenache, Syrah, Mourvèdre	Des arômes de petits fruits rouges frais. Vin léger sur la fraîcheur et sur le fruit.
« Infiniment Rouge » 2022	AOP Ventoux	grenache noir (30%), Syrah (70%)	Des arômes de petits fruits rouges avec des notes d'épices poivre. En bouche, dominante cassis, griottes et poivre entre équilibre et fraîcheur.
« Otentic » Rouge 2022	AOP Ventoux	grenache noir (20%), Syrah (80%)	Le nez est sur des arômes de framboise et myrtille mais aussi de garrigue et d'épices. Bouche : concentré, équilibré, gras et rond.
« Terre d'Ailleuls » Rouge 2021	AOP Ventoux	Syrah (90%), Grenache noir (10%)	Robe dense. grande concentration et une belle fraîcheur, avec beaucoup de douceur. Belle finale : longueur exceptionnelle





### 3. Domaine Hélène Bleuzen

Hélène Bleuzen, produit des vins rouges en AOP Ventoux sur 4,5 ha de vignes conduites en agriculture biologique sur la commune de Caseneuve. Cachées au milieu d'une flore et d'une faune aussi exceptionnelles que variées, Hélène Bleuzen s'applique à produire des vins fins, frais, élégants, qui représentent au mieux leurs terroirs. Loin de la surexploitation et de la monoculture des grandes appellations voisines, les terres sont riches, diversifiées et c'est un écosystème protégé, complexe et foisonnant qui donne naissance à des cuvées de haut vol. L'altitude et le micro-climat, entre Monts de Vaucluse et Luberon, font de Caseneuve un site unique pour la vigne et le vin. Elle ne produit pour le moment que du vin rouge, en attendant que mes jeunes vignes se mettent à produire des raisins gros et blancs.







### LES VINS DU DOMAINE BLEUZEN

VIN	AOP	CEPAGES	DEGUSTATION
LE CLOS 2022 ROUGE BIO	AOP VENTOUX	Grenache, Syrah	Nez agréable. Arômes épicés, de fruits rouges et de tabac blond. La bouche est charmeuse, construite.
LE DEVENS 2022 ROUGE BIO	AOP VENTOUX	Grenache 50%, Syrah 50%	Tanins fins et soyeux. Il offre une belle longueur en bouche, avec des nuances de notes toastées et de noisettes grillées.





## 4. Domaine de la Catherinette (Laval Saint Roman)



Le domaine la Catherinette demeure depuis 1888 la propriété de la famille Jouve. Situé dans les Côtes du Rhône, sur la commune de Laval Saint Roman (30), la Catherinette s'étend sur 30 hectares entre les gorges de l'Ardèche et la vallée de la Cèze.

Cinq générations de passionnés se sont succédés à la tête de ce vignoble qui s'étend sur un sol argilo-calcaire à des altitudes variant entre 120 et 250m. Bien abrité des vents dominants, orienté plein sud et recouverts de cailloutis, le vignoble profite d'une exposition et d'un microclimat très favorable pour la culture de la vigne. Tous ces

ingrédients permettent une maturation optimale des raisins et donne aux vins de la Catherinette une personnalité et un caractère qui les distinguent de tous les autres.

Travaillées en lutte raisonnées depuis près de quarante ans, les vignes plantées par les anciennes générations de vignerons sont au centre de l'attention des générations actuelles. Garants d'une tradition mais résolument tournés vers l'avenir, Philippe Jouve et son fils Gabriel restent attachés à une culture traditionnelle tout en utilisant un matériel toujours plus perfectionné. C'est ce savant mélange qui permet de mettre en valeur l'expression des terroirs et le potentiel aromatique des nombreux cépages du domaine : Viognier, Roussanne, Marsanne et Vermentino en blanc, Grenache, Syrah, Marselan, Mourvèdre, Cinsault, Carignan en rouge et Clairette rose.





## LES VINS DU DOMAINE DE LA CATHERINETTE

VIN	APPELLATION	CEPAGES	Dégustation
BLANC	CDR	75 % Roussanne 25 % Viognier	Belle robe brillante et limpide aux reflets verts et or pâle. Nez complexe et élégant d'abricot et de calisson. En bouche une attaque vive et équilibré entre fraîcheur et onctuosité. Les arômes de salade de fruits frais se mêlent aux notes miellée et florale.
VIOGNIER	IGP GARD	100 % Viognier	Belle robe brillante aux reflets jaunes, légèrement dorés. Nez puissant et complexe de fleurs blanches, de violette et de banane. En bouche, volume et alcool procurent à ce vin une grande ampleur aromatique avec des notes de fruits frais.
ROUGE	CDR	65 % Grenache 25 % Syrah	Belle robe pourpre soutenue. Nez élégant et expressif où se succèdent des notes suaves de fruits rouges au sirop, d'épices (girofle) et une pointe de caramel. La finale de ce vin allie délicatesse et richesse.
MARSELAN	IGP GARD	100 % Marselan	Robe très profonde aux reflets cerise noire. Le nez généreux et complexe est ponctué de notes de fruits confiturés, de sureau et genièvre. La bouche ronde et charnue est portée par une belle maturité
SYRAH PRESTIGE	IGP GARD	100 % Syrah	Belle robe d'un rouge dense aux reflets violacés. Le nez est dominé par des notes de violette, cassis, café torréfié et une pointe de garrigue. La bouche ample et corsée offre un boisé fondu. La structure généreuse et les tanins denses lui confèrent un beau potentiel de garde.
CUVEE 1888 - ROUGE	CDR	50 % Syrah 40% Grenache 10 % Marselan	Belle robe veloutée aux reflets cerise noire. Le nez d'une grande richesse est un panier de senteur : fruits noirs mûrs, truffe, vanille, coco. La bouche d'une exceptionnelle concentration offre une texture voluptueuse. La finale est persistante
CUVEE LA BOUSQUETTE ROUGE	CDR	Grenache Syrah	Belle rondeur et des arômes de fruits noirs.





Domaine  
**Clos  
Romane**



## 5. Domaine Clos Romane (Cairanne)

Au cœur de la Provence, au centre du village de Cairanne, Nadine et Stéphane Charancon ont créé leur

cave en vrais amoureux de la terre et du vin, et vinifié leur premier millésime en 2011. Stéphane est le maître chef de l'élaboration des vins du domaine. Il occupe par ailleurs les fonctions d'adjoint au Maire dans la commune. A ce titre, il a eu le privilège de marier notre Consul en mai 2023.

Le nom du domaine porte le nom de leur fille, Romane, marquant non seulement

l'attachement aux valeurs familiales mais aussi à la transmission. Nadine, décédée le 1<sup>er</sup> janvier de cette année, était une femme engagée dans l'association « *Femmes Vignes Rhône* », soutenue notamment par Inter Rhône, qui vise à « *promouvoir le métier de vigneron au féminin en privilégiant des valeurs telles que la coopération plutôt que la compétition* ». Mettre les valeurs de cœur au centre du métier. Nadine y représentait favorablement cette génération de femmes engagées. Romane s'occupe désormais aussi de l'administration du domaine.

Le vignoble d'une superficie de 30 ha situé sur des sols d'argilo-calcaire commence sur les terrasses de l'Aygues jusqu'aux parcelles les plus élevées de la montagne, qui dominant toute la plaine du Rhône. Les vignes de plus de 50 ans font l'objet de toute leur attention, travaillées en lutte raisonnée avec de nombreux labours, des engrais organiques, une taille courte et des traitements maîtrisés pour le plus grand respect des sols.





## LES VINS DU DOMAINE CLOS ROMANE

Vins	AOC	Cépages	Dégustation	Accords Mets/Vin
Aemilia 2023 Blanc	CDR	Roussanne, Clairette	Robe : Jaune pâle avec des reflets argentés, brillante avec une fluidité dense. Nez : Le premier nez est de bonne intensité sur des notes de fruits à chair blanche, de fruits exotiques mûrs, de zestes d'agrumes, florales, d'épices et de gourmandises. En bouche sur la fraîcheur, une évolution sur la rondeur et une finale équilibrée, avec une pointe minérale. Un vin riche en arômes, frais et équilibré.	Filet de rouget à la plancha avec des légumes du soleil, terrine de volaille aux agrumes, carpaccio de langoustines avec une marinade de petits légumes aux agrumes
Galets de Jade 2022 Rouge	AOP CAIRANNE	Grenache, Mourvèdre, Syrah	En bouche vin rond en attaque présentant un beau volume. Les notes de bruits, se mêlent à la vanille et une touche épicée. Le volume, le gras et la finale sur une pointe réglissée en font un vin raffinée et élégant. Les tanins sont parfaitement soyeux.	Côte de boeuf grillée avec des légumes du soleil, civet de lapin aux olives, fondant au chocolat noir
CDR 2023-rouge	CDR	Grenache noir 50%, Syrah 35%, Carignan 15%	Robe : Rouge rubis avec des reflets de jus de cerises noires, brillante avec une fluidité dense. Nez : Le premier nez est de bonne intensité sur des notes de rouges, florales, d'épices et de gourmandises. Bouche : l'attaque est franche avec un tanin mûr, un milieu de bouche sur la fraîcheur, une évolution sur la rondeur et une finale équilibrée, avec un milieu de bouche sur la fraîcheur, une évolution sur la rondeur et une finale équilibrée, avec une pointe amère.	Côte de boeuf grillée, civet de lapin aux olives, fondant au chocolat noir
Cairanne – CRU 2022	CRU	Grenache : 60 % Syrah 20 % Mourvèdre 20 %	Robe brillante. Nez : bonne intensité sur des notes de rouges, florales, d'épices et de gourmandises. Après Aération, notes de fraises, de cassis, de mûres, de framboises, de cerises mûres voire confiturées, assaisonnés de poivre noir. Bouche : attaque franche, tanin mûr. Evolution sur la rondeur et finale équilibrée.	Plats de viandes et fromages





## 6. Domaine Coste Chabrier (Vinsobres)



Le Domaine Coste Chabrier, sis sur la commune de Tulette, dans le Drôme provençale, est géré par Laurent et Sandra Espinasse.

Le nom du domaine provient d'un terroir juché sur les coteaux d'une colline de la commune de Vinsobres, faisant face aux Ventoux.

La zone viticole de la Drôme provençale présente la caractéristique où les cépages du sud mûrissent plus lentement qu'ailleurs. Cela est dû, notamment à l'altitude. Ils produisent moins d'alcool. Ceci représente un avantage ; celui où les cépages Grenache (72 %) et Syrah (18,25 %) sont dominants en comparaison avec un apport de Mourvèdre (2,90 %), de Cinsault (3,43 %) et de Carignan (2,77 %).

La production du Domaine provient du terroir de Vinsobres. Chaque parcelle est orientée vers le Mont Ventoux, ce qui lui permet d'assurer une bonne maturation des raisins.

Cette région de la Drôme provençale offre une zone viticole où les cépages du sud mûrissent plus lentement qu'ailleurs et produisent moins d'alcool.

Les vins du Domaine Coste Chabrier sont tous des vins issus de la culture biologique. La plupart des Côtes du Rhône du domaine sont rouges, issus de la syrah, des vins puissants et d'une grande finesse aux notes de fruits bien mûres. Pour les vins blancs, ils sont davantage parfumés et flatteurs avec des notes de fleurs blanches et de pêche.





## LES VINS DU DOMAINE COSTE CHABRIER

VIN	AOC	CEPAGES	Accord Mets/Vin
CDR Blanc 2020 BIO	CDR	Grenache b 60% Viognier 40 %	Poisson, fruits de mer, fromage de chèvre, desserts
CDR Rosé 2020 BIO	CDR		
CDR Rouge 2020 BIO	CDR	Grenache 30% Syrah 30 % Mourvèdre : 40%	Viandes rouges
CDR Rouge La Tourade 2019 BIO	CDR		
Cuvée Confiance 2020 Rouge BIO	VINSOBRES	Grenache noir, Syrah, Mourvèdre	Viandes rouges
Bois Saint Pierre 2020 BIO	CDR Villages VISAN	Grenache noir, Syrah, Mourvèdre	Viandes rouges, Gibier
L'Arbousier 2020 BIO	CDR	Syrah	
Les Corbeaux 2015 BIO	VINSOBRES	Grenache, Syrah, Mourvèdre	
Clin d'œil 2015- BIO	VINSOBRES		





## 7. Domaine de la Citadelle (Ménerbes, Luberon)

Le Domaine de La Citadelle a été créé en 1990 par Yves Rousset-Rouard, originaire de Marseille, il a été député du Vaucluse et maire de Ménerbes pendant 19 ans. Le domaine a été créé à partir d'une ferme et de ses 8 hectares situés au pied du village de Ménerbes (Vaucluse).

Fin 2022, le domaine est repris par Valérie et Yannick Panagiotis qui ont à cœur de préserver l'environnement et prônent le respect de la terre en adoptant des techniques éco-responsables, comme le labour à cheval, l'éco-pâturage dans les vignes, l'installation de ruches...

Le domaine est en agriculture biologique depuis 2016 et labellisé HVE (Haute Valeur Environnementale).

Le vignoble totalise aujourd'hui 40 hectares de vignes âgées de 15 à 75 ans, il est principalement situé sur la commune de Ménerbes, sur le versant nord du Luberon. . Il est composé de quatre grands ensembles de terroirs, majoritairement sablonneux, calcaire et moyennement caillouteux, sur le versant Nord de la montagne du Luberon. Il est certifié en agriculture biologique depuis 2016 (Ecocert). Le Domaine de la Citadelle s'étend sur onze lieux-dits, quatre terroirs et climats et est divisé en 74 parcelles avec des secteurs plutôt tardifs et des altitudes allant jusqu'à 300 mètres.

« Quand te reverrais-je, pays merveilleux ? » Qui ne connaît pas cette brillante réplique de feu Michel Blanc, alias Jean-Claude Duss, dans le film, devenu culte, « Les Bronzés font du ski » ?

Quel est le lien entre ce film qui a fêté le 22 novembre dernier ses 40 ans et un vin des Côtes du Rhône ? Le producteur, pardi ! Yves Rousset-Rouard, propriétaire du Domaine de la Citadelle sis à Ménerbes (Vaucluse). Pour Yves Rousset-Rouard, « il s'agit d'un vin plaisir et non un vin de garde ». Il s'agit d'un Côtes du Rhône qui est composé de Grenache N, Syrah et Carignan.








## LES VINS DU DOMAINE DE LA CITADELLE

VIN	APPELLATION	CEPAGES	DEGUSTATION
« Gouverneur Saint Auban » Blanc 2022	AOP LUBERON	40% Roussanne, 30% Marsanne, 20% Grenache blanc, 10% Viognier	Belle robe jaune pâle brillante et lumineuse. Fruits jaunes, fleurs blanches et notes vanillées composent un nez intense et d'une belle maturité. Bouche : équilibre entre ampleur et fraîcheur. Finale persistante.
« Court-Métrage » Rouge 2022	IGP Méditerranée	45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 10% Grenache	Robe rouge profonde et brillante. Nez : senteurs de cerises, framboises et myrtilles. Travaillé dans l'équilibre et le respect du fruit. Finale agréable.
« Le Châtaignier » Rouge 2022	AOP Luberon	50% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan	Belle robe rouge violine. Nez de violette et de fruits noirs. En bouche même union réussie de fruits frais et d'épices et une trame de tanins soyeux et élégants.
« Les Artèmes » Rouge 2021	AOP Luberon	70% Syrah, 30% Grenache	robe rouge rubis, intense et brillante. Le nez s'ouvre peu à peu sur des fruits rouges, des épices poivrées et des notes boisées. Des tanins amples et fondus, qui accompagnent une finale fraîche et savoureuse.
« Coup de Foudre » Rouge 2020	AOP Luberon	70% Syrah, 30% Grenache.	Robe rubis. Nez : dominante de fruits noirs confiturés avec des notes de mûres et de myrtilles. La bouche ample, se complexifie avec le fondu des tanins et du boisé qui se mêlent à des notes d'olive noire.
« Gouverneur Saint Auban » Rouge 2021	AOP Luberon	85% Syrah, 15% Grenache	L'attaque suave est un prélude à un palais gras et charpenté, longuement tapissé de fruits mûrs et d'épices sur une trame tannique bien construite et un boisé bien maîtrisé. Beau potentiel de garde.





DOMAINE DE  
**COSTE CHAUDE** 

## 8. Domaine de Coste Chaude (Visan)

Comment Vincent Tramier, notaire bien établi sur la Canebière marseillaise est devenu vigneron à Visan ? La passion du vin et de la nature, évidemment !

Domaine existant depuis les années 60, Vincent Tramier a repris le domaine en 2018. Le domaine compte aujourd'hui 37 hectares à 360 m d'altitude sur les hauteurs de Visan. Vincent Tramier a décidé de réserver une partie de la production au marché français et notamment à la vente directe, privilégiant ainsi le contact direct et le partage de sa passion avec la clientèle.

Soucieux de préserver la biodiversité exceptionnelle de ses terres, le Domaine préserve l'équilibre entre les forêts, les haies et les vignes. Situé au sommet d'une colline à l'Est de Visan à environ 360 mètres d'altitude, les 37 hectares du Domaine de Coste Chaude se répartissent en 14 hectares de forêts de chênes, mêlées d'anciennes truffières, et 23 hectares de vignes plantées en coteaux exposés au Sud. Cette exposition permet d'obtenir une parfaite maturité.

L'altitude permet d'avoir une température en moyenne inférieure de 3°C à celle de la plaine, ce qui donne aux vins une fraîcheur naturelle. Elle offre également une brise quasi permanente qui assainit les vignes, tout en offrant des nuits fraîches en été et protégeant du gel au printemps.

Les vignes sont cultivées en agriculture biologique (certifiée par ECOCERT depuis 2014). La démarche qualitative et respectueuse de l'environnement du domaine se caractérise dans toutes les étapes de l'élaboration du vin. La température est maintenue entre 13 et 14°C tout au long du processus, afin de préserver les arômes de fruits frais.

Pour les blancs, qui sont gardés sur lies totales, 20% de la cuvée est élevée en double barrique, les 80% restant sont élevés en cuve inox, pendant minimum 8 mois. Le rosé, quant à lui, reste en cuve pour quelques mois seulement, avant d'être mis en bouteille. Le vin est filtré avant son conditionnement, lui donnant éclat et limpidité, sans pour autant le dépouiller de ses caractéristiques sensorielles.





## LES VINS DU DOMAINE DE COSTE CHAUDE

*Tous les vins sont biologiques.*

VIN	AOP	Cépages	Dégustation
Cuvée Trilogy 2019 - Blanc	CDR Villages VISAN	Roussanne, Viognier, Grenache blanc	Nez : trame aromatique florale, avec des notes de fleurs d'acacia. En bouche une attaque sur la fraîcheur et de sucrosité. Une finale fraîche et longue avec une pointe d'amertume.
Intermezzo 2022 - Rouge	Vin de France	100 % Grenache noir	Nez gourmand sur les fruits et notamment la griotte et sur la garrigue. Bouche est légère et gourmande sur ces arômes de fruits rouge.
Cuvée « Madrigal » Rouge 2019 BIO	CDR Villages Visan	80% Grenache, 20% Syrah	Nez rame aromatique sur des notes kirschées, de romarin et de framboises.
Visan Cuvée « Odyssée » 2019 BIO Pure Ocean	CDR Villages Visan	90% Syrah, 10% Grenache	Robe rouge grenat et limpide. Nez gourmand sur les fruits mûrs et de sous-bois. Bouche souple et ronde. Equilibre entre fraîcheur et tanins soyeux. Finale longue avec des notes de réglisse.
Cuvée « La Rocaille » Rouge 2019 BIO	CDR Villages Visan	80% grenache, 20% syrah	Premier nez sur des arômes de bourgeons de cassis. Les tanins sont serrés et fins. La finale est longue sur une belle fraîcheur.
Cuvée « L'Argentière » Rouge 2017 BIO	CDR Villages Visan	80% syrah, 20% grenache	Nez intense rappelle la mûre, les épices. beau volume en bouche, avec une osmose délicate entre le gras, les tanins fondants. finale est longue et fruitée. Beau potentiel de garde.
Cuvée « Esquisse » 2019 Magnum BIO	AOP Vinsobres	80% grenache, 10% syrah et 10% Mourvèdre.	Belle robe carmin, profonde et brillante. Nez complexe sur des notes de fruits mûrs, des notes torréfiées, également sur le bourgeon de cassis et en rétro-olfaction des arômes de cerise. En bouche, une attaque franche et souple. La matière est fine sur des tanins serrés. La finale est longue sur une belle fraîcheur. Vin avec un beau potentiel de garde





## 9. Domaine de Cousignac (Bourg Saint Andéol)

Propriété de la Famille Pommier depuis 1780, époque du roi Louis XVI, la bastide a vu sept générations d'agriculteurs prendre soin des coteaux fermiers et marquer de leur empreinte la bâtisse originelle. Datée de 1630, la maison centrale fût achetée par Auguste Pommier sous Napoléon.

Le vignoble, labellisé en bio et HVE niveau 3, fait aussi partie des quelques domaines qui sont référencés en Vallée du Rhône par l'OAB (Observatoire Agricole de la Biodiversité). Le Domaine participe à plusieurs protocoles d'observations de la faune qui entoure les vignes, tout en étudiant l'impact des pratiques (bio) sur la biodiversité. Ces données sur les études environnementales en cours remontent ensuite au niveau national.



Passionné de Sciences fondamentales, Raphaël Pommier, par ailleurs frère d'Andéol, Grand Chancelier de la Commanderie, présente sa méthode : « *j'ai plaisir à apporter dans mes vins non seulement des grains de raisins naturels mais aussi et surtout des grains de folie* ». Raphaël réalise souvent des expérimentations innovantes (méthode de vinification, élevage...). Ainsi, en 2014, il a commencé à élever du vin dans une grotte d'Ardèche, en tonneau, à 80m sous le terroir, dans le noir absolu, sans variation de température ni d'humidité... Cette cuvée confidentielle (Cuvée Vinolithic) a été plébiscitée par de nombreux chefs étoilés français et étrangers (dont Gordon Ramsay par exemple) et par la dégustation mondiale des sommelier internationaux à Québec en 2018 où elle a été "coup de coeur" sur millésime 2015. Elle est malheureusement en rupture pour le moment mais sera à nouveau disponible





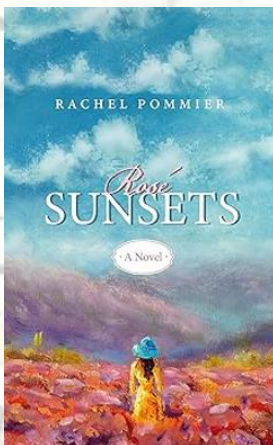
en 2022 ! Qu'on se le dise !

Et après la grotte, l'altitude. En 2020, Raphaël Pommier a installé plusieurs milliers de bouteilles à 1100 m d'altitude, dans la commune de Mars en Ardèche, afin d'étudier l'impact de la pression atmosphérique et des variations extrêmes de température sur l'élevage des vins... A suivre donc. Résultat en 2022 !

Ces expériences ne sont pas les seules. D'autres ont également vu le jour. Raphaël Pommier vous en parlera avec passion !

Raphaël Pommier élabore des vins bios et sans sulfites ajoutés. Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol, Vin de Pays de l'Ardèche, cuvées mythiques (PRO.I.B, ARDESC, VINOLITHIC, ACCORD TONIQUE ...) sont autant de vins et de terroirs à découvrir..

Parallèlement, à l'activité viticole, en 2004, Rachel et Raphaël Pommier, dépositaires de ce patrimoine familial, décident de rénover les chambres du Domaine en vue de proposer l'œnotourisme.



Et puis, Rachel, Américaine d'origine vient de publier cette année un roman intitulé « Rosé Sunsets » ; se passant en Provence dans le monde du...vin ! Le roman étant en anglais, une traduction dans la langue de Voltaire est prévue.





## LES VINS DU DOMAINE DE COUSIGNAC

VIN	APELLATION	CEPAGES	DEGUSTATION	Accords Mets-Vin
Rosé by Rachel - Rosé – 2023	AOP Côtes du Vivarais	Grenache 99 % Syrah 1 %	Un rosé de soif, fruité et soyeux en bouche, avec beaucoup de finesse et de légèreté.	Apéritif et cocktail dînatoire, une salade composée, de la charcuterie, une soupe aux légumes, une grillade de porc.
Rouge by Raphaël 2023 Rouge	AOC Côtes du Rhône	90 % Grenache 10 % Mourvèdre	Vin très très fruité, avec beaucoup de fraîcheur, de finesse et de suavité.	Apéritif et cocktail dînatoire, viande grillée, plateau de fromages pas trop forts, tartes salées, raclette..
Parcelle Sud Blanc 2022	AOC Côtes du Rhône	70 % Viognier, 20% Grenache blanc 10% Roussanne	Vin très aromatique, avec beaucoup de fruité, de souplesse et d'élégance. Une belle chair en bouche et de la fraîcheur au palais. Très bel équilibre.	Apéritif dînatoire ou bien plats en sauce
Parcelle Sud Rouge 2022	Côtes du Rhône	Grenache 60%, Mourvèdre 10 % Marselan 10 % Syrah 10 % Carignan 10 %	Un rouge puissant en arômes de fruits, avec des tannins denses et soyeux, une belle couleur et beaucoup de saveurs et de persistance aromatique en bouche	Viandes rouges grillées, des fromages affinés, des plats exotiques
Parcelle Nord Rouge 2021	AOP Côtes du Vivarais	Syrah 90%, Grenache 10%	Un rouge intense en couleur et en arômes d'épices. Des tannins fermes et une belle finale sur l'épice	viandes rouges en sauce, plats à la crème, des cuisson lentes à l'huile d'olive
Accord Tonique Rouge 2022	AOP Saint Andréol Village rouge	45% Grenache, 15% Bourboulenc, 20% Syrah, 10% Carignan, 10% Cinsault	Beaucoup de complexités aromatiques dans ce vin musical, réalisé avec les accords du compositeur de Jazz Franck Tortillet & le Quatuor Debussy. Arômes de truffes, de fruits mûrs, d'épices et de sous-bois, Belle longueur et une belle densité.	Plats en sauces, de bons fromages, viandes...
Cuvée PRO.I.B Rouge 2020	Vin de France	Carignan 100%,	Un rouge fin et soyeux, avec une belle trame en bouche et des arômes d'épice et de petits fruits rouges.	Plats de tous les jours, dans un esprit rebelle et bio !
Cuvée PRO.I.B Blanc 2023	Vin de France	Viognier 100 %	Un blanc élégant et frais en bouche, avec de beaux arômes de pêches blanches et de poire aux épices.	Apéritif et plats légers.





DOMAINE  
FOND CROZE

## 10. Domaine de Fond Croze (St Roman de Malegarde)



*Bienvenue dans un terroir unique*



Daniel, Guillaume et Bruno Long (de G à D)

Situé à Saint-Roman-de-Malegarde, le domaine cultive son histoire familiale au travers de ses cuvées. Cette histoire est presque centenaire puisque c'est à l'issue du 1<sup>er</sup> conflit mondial que le grand-père de Bruno et Daniel, Charles LONG a fait l'acquisition de ses premières terres. Au fil des années, de nouvelles terres ont été acquises par la famille. Raymond, fils de Charles

développe à son tour le vignoble.

Prenant la suite de son père Raymond, Daniel LONG poursuit le développement et est responsable de tout le vignoble (80 hectares) et y applique une viticulture responsable de l'environnement. À la suite de ses études d'œnologie et de son expérience de plusieurs années dans différentes caves, Bruno revient au sein de la famille lors de la création du Domaine Fond Croze en 1997, il est devenu responsable de l'élaboration de chaque cuvée du Domaine. Guillaume, le fils de Daniel, a aussi rejoint le domaine pour prendre en charge la commercialisation et la promotion sur le web. Il est aussi le co-gérant du domaine.





## LES VINS DU DOMAINE FOND CROZE

VIN <sup>1</sup>	AOP	Cépages	Dégustation
<b>Les Bulles Rosé Pétillant 2022 BIO</b>	VDF	Grenache Caladoc	Bouche est franche avec une jolie tension et une pointe de sucrosité.
<b>Confidence 2023 blanc - Bio</b>	CDR	Grenache, Viognier et Marsanne	En bouche, une bonne attaque franche où on retrouve les arômes briochés. Vin équilibré, ample
<b>Confidence 2022 rouge - Bio</b>	CDR	Grenache 70 % Syrah 30 %	Robe grenat foncée brillante, Nez ; vin avec complexité aromatique, notes de fruits noirs. Bouche : les tanins sont fondus et soyeux. Fin de bouche : belle amplitude
<b>Rasteau Bio 2021 Rouge</b>	CRU CDR	Grenache 80 % Syrah 10 % Mourvèdre 10 %	Robe rouge intense. Nez très délicat développe des notes de fruits noirs compotés avec une touche de vanille. En bouche, il est rond, suave, ample sur des arômes de fruits noirs de chocolat et de fruit de la passion.
<b>Shyrus Bio 2023</b>	CDR Villages Vaison la Romaine	Syrah	Premier nez complexe, Bonne acidité en bouche, tanins bien structurés, arômes de fruits noirs, finale longue
<b>Le Haut Plateau - 2021 Rouge</b>	Rasteau	Grenache	Ce vin sombre au reflet pourpre, offre une belle brillance. Son nez puissant et charnu est défini par des notes de fruits noirs, de vanille et de torrification. En bouche, une attaque franche avec la douceur d'une sucrosité exceptionnelle qui se marie parfaitement avec un fruit puissant. Une longueur en bouche exceptionnelle.
<b>Mozaïk 2021 - Rouge</b>	CDR Villages Vaison la Romaine	Grenache, Syrah et Carignan	Robe très soutenue, rouge rubis avec des reflets violacés. Au nez, des arômes de fruit intense, de réglisse et d'épices. En bouche, une puissance remarquable. Élégant et très long en rétro-olfaction avec une finale aromatique épicée
<b>OFF 2023</b>	CDR	Grenache et Syrah	Arômes de fruit rouge délicat. En bouche, une attaque franche avec beaucoup de gourmandise et des tanins très fins sur des arômes de fruits noirs
<b>Romanaise 2023 Rouge</b>	CDR Villages Vaison la Romaine	Grenache	Nez, des arômes de fruit intense, de réglisse et d'épices. En bouche, une puissance remarquable.
<b>Aphrodite 2021</b>	V.L.Roma		
<b>Cairanne 2022 Rouge</b>	CRU	60 % Grenache 20 % Carignan 20 % Mourvèdre	belle acidité avec des tanins bien présents et structurés. Ce vin offre des arômes de fruits noirs ainsi que des notes toastées en fin de bouche. Complexe et bien équilibré, la finale est longue.

<sup>1</sup> Ne sont pas repris dans cette liste les vins suivants ; CD Rosé « 5 sens » et AOP Rasteau Vin Doux Naturel «TOUDOU».







## 11. Domaine de la Ganse (Vacqueyras)

Coralie Onde a créé le domaine de La GANSE depuis le millésime 2008.

Le travail « en vert », tel que l'ébourgeonnage et l'effeuillage, reste son travail le plus important pour le bon développement des grappes de raisin.

Une particularité du Domaine c'est que son assemblage pour sa cuvée bouteille se fait directement à la parcelle. Elle sélectionne à la vendange les raisins de son futur millésime ! Le côté gustatif des baies en amont est donc primordial.

Elle espère par ce travail apporter à son vin un bouquet d'arômes, un fruité sans oublier une touche de féminité composant un Vacqueyras de caractère.

Labélisé Bio depuis le millésime 2014 son activité principale est donc de structurer le vignoble de manière la plus "saine" possible. Il se compose aujourd'hui de près de 9 hectares 10 ares de vignes dont 8 hectares 56 ares en appellation Vacqueyras : 1,60 hectares de Syrah, 40 ares de Mourvèdre, 5 ares de Cinsault et plus de 6 hectares de Grenache noir.

Les vignes de La Ganse sont âgées de 15 ans pour les plus jeunes et jusqu'à 55 pour les plus anciennes.

En 2015 Coralie Onde a effectué un greffage sur des vignes de 30 ans afin d'obtenir des Mourvèdres qualitatifs dès la 1ère récolte qui a eu lieu avec le millésime 2016.

Depuis 2017, elle a planté 55a de cépages blancs qui ont donné lieu à sa première cuvée VACQUEYRAS BLANC avec le millésime 2020.





## LES VINS DU DOMAINE DE LA GANSE

Vin	AOP	Cépages	Dégustation
ROSE - 2023	Vacqueyras	30% Mourvèdre - 30% Cinsault - 30% Grenache - 10% Clairette	De couleur rose saumon limpide et claire. Le Nez : Notes florales, fleurs blanches puis pêche. La bouche : Onctuosité et douceur en attaque; bien équilibré, rosé croquant et soyeux.
Rouge 2022	Vacqueyras	80% Grenache 15% Syrah 5% Mourvèdre	Couleur rouge grenat profond. Le Nez : Notes de confiture de fruits rouges, cassis et cerise puis un mélange de framboise et de mures. La bouche : Onctuosité et douceur en attaque. Les tanins sont soyeux et souples, ils confèrent de la structure sans agressivité. La finale est corsée et on trouve des notes plus épicées qu'au nez.
L'Inédit - Rouge 2023	Vacqueyras	50 % Syrah 50% Grenache	Couleur intense, soutenue et sombre. Le Nez : Cerise noire, réglisse, pruneau. Notes de vanille bourbon. La Bouche : Volume et amplitude. Très structuré et concentré. Tanins encore très présents, à enrober. De la longueur et de la persistance en finale. A garder !





## 12. Domaine de Trelus (Saumane-de-Vaucluse, Ventoux)

Pour donner corps à leur désir de vignes, c'est sur les traces de leur grand-père vigneron, que Laurent et Sylvain Tamisier ont décidé d'implanter leur domaine – proche de l'Isle sur la Sorgue – pour créer en 2017, le Domaine TréluS ; un vignoble de 18 hectares, situé principalement sur les hauteurs de Saumane-de-Vaucluse.

Le respect des terroirs et de l'environnement est au cœur de leur démarche viticole. Conduit en Agriculture Biologique et en Biodynamie, ils ont introduit des pratiques culturales exigeantes afin que chaque cépage puisse exprimer fraîcheur, finesse et pureté.

De cette nature exceptionnelle, ils élaborent leurs vins avec soin, des sols jusqu'au flacon, pour nous offrir l'essence de ce beau terroir, à la fois incomparable et fascinant.

Prenant soin de chaque étape du processus de production en sublimant cette précieuse matière première, leur désir est de nous faire découvrir toutes les subtilités, des plus délicates aux caractéristiques les plus marquantes de leurs vignes.

Pour nous faire découvrir leur production, Laurent et Sylvain Tamisier ont fait appel à un duo féminin de choc : Sara Geeraert, Maître de chai & œnologue marie l'art et la science pour révéler le plein potentiel de chaque lieu-dit à travers ses cuvées singulières. Son esprit novateur enrichit la philosophie du domaine. Et puis, il y a Katrina MULLER, Oenologue conseil et partenaire de TréluS depuis ses débuts, apporte une précieuse expertise à travers son travail méticuleux.

La complicité entre les deux femmes, Sara et Katrina, reflète l'élégance de leurs vins, résultat d'une collaboration féminine passionnée.





## LES VINS DU DOMAINE DE TRELUS

VIN	APPELLATION	CEPAGES	DEGUSTATION
Blanc 2023	AOP Ventoux	Bourboulenc, Grenache Blanc, Vermentino	Nez expressif et élégant, bouquet aromatique floral (genet, fleur de cerisier) et de fruits à chair blanche (poire, pomme verte). Une finale aux sensations acidulées sur des notes de fruits exotiques
Trelus Blanc 2022	Vin de France	Grenache Gris, Carricante, Viognier, Marsanne.	D'intenses arômes d'abricots offrent une sensation de douceur auxquelles viennent s'ajouter des notes florales de mimosa et d'acacia.
Trelus Blanc 2021	VDF	Alvarinho, Bourboulenc, Grenache Gris, Carricante, Verdejo, Viognier et Vermentino, Grenache blanc, Marsanne.	Nez : belle complexité avec des arômes subtils de nectarine, soutenus par des notes citronnées et miellées ainsi que d'épices blanches. Bouche tendue et voluptueuse à la finale sapide qui marque l'expression minérale.
Rosé 2023	AOP Ventoux	Grenache Noir, Syrah et Vermentino	Nez : Frais et intense avec des arômes de fruits blancs comme la pêche de vigne, et quelques notes d'agrumes (orange sanguine, Kumquat). Vin avec un bel équilibre aromatique.
Trelus Rosé 2022	VDF	Grenache Noir, Syrah, Nielluccio	Ce vin s'ouvre sur des notes fumées et subtiles de groseilles et de fleurs de cerisier. vin fin et vibrant avec un toucher de bouche velouté et explosif. Vif et surprenant
Rouge 2022	AOP Ventoux	Grenache noir, Syrah, Cinsault	Nez : petits fruits rouges croquants, acidulés, avec des notes de garrigue. Un vin savoureux et expressif d'une fraîcheur inimitable
Trelus Rouge 2021	VDF	Syrah, Grenache Noir, Carignan, Nielluccio et Counoise	Bouquet de fruits rouges et noirs compotés, nuancé par de jolies notes minérales et de craie. Un vin fin et expressif aux tanins veloutés sur un défilé de saveurs de fruits rouges et noirs.





### 13. Domaine des Asseyras (Tulette)

L'histoire du Domaine Les Asseyras passe, en 1820, par la ferme des Asseyras qui devint un relais de chevaux sur la route reliant Orange à Valréas et plus loin, Dieulefit. Le propriétaire à l'époque s'appelait Bourique, comme un signe du destin qui va suivre ! On disait alors pour l'anecdote : "tu t'assiéras aux Asseyras !"



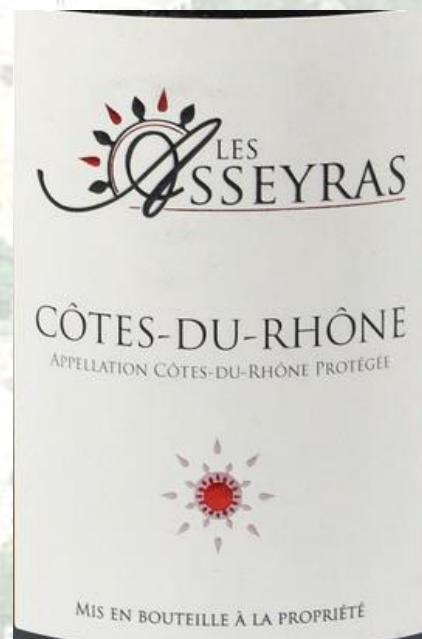
Depuis 1937 le domaine cultive où le soleil de Provence et le Mistral font partie du quotidien. Depuis 4 générations, le domaine a toujours répété les gestes et le savoir-faire des ancêtres. Aujourd'hui le domaine cultive ses terres de Tulette à Valréas, ce qui apporte une complexité, une palette, et une diversité de terroirs qui donnent aux vins du domaine des saveurs

uniques.

Soucieux de son environnement, le Domaine est depuis 2019, certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) Niveau 3. Il s'attache à conserver et à développer la biodiversité, tant naturelle (bordure de parcelles) que domestique (au sein des parcelles).

Etienne Blanc, le vigneron, a repris le domaine en 2018, au départ prématuré de son père. Il est aidé par sa mère, Françoise et d'un employé, Patrick. Il a repris la gestion du domaine, et en est le seul maître à bord des Asseyras.

Le guide Hachette des Vins 2020 avait décerné une étoile pour le Côtes du Rhône 2017 et le Côtes du Rhône Villages « Vieilles Vignes » 2017.





## LES VINS DU DOMAINE LES ASSEYRAS

VIN	APPELLATION	CEPAGES	Accords Mets/Vin	Garde
<b>CDR « LE RIEU » Rosé 2022</b>	CDR	Grenache, Syrah, Carignan	Apéritif, toute autre occasion	2-3 ans
<b>CDR « Le RIEU » Blanc 2023</b>	CDR	Viognier, Macabeu, Clairette, Bourboulenc.	S'adapte à toute situation festive,..	2-3 ans
<b>CDR « Le RIEU » Rouge 2021</b>	CDR	Grenache, Syrah	Barbecue notamment	2-4 ans
<b>Les terres d'Auguste – 2022 Rouge</b>	CDR VILLAGES TULETTE	Grenache 60 %, Syrah 40 %	Rôti de boeuf	3-15 ans
<b>Vieilles Vignes</b>	CDR VILLAGES TULETTE	Grenache, Syrah et Carignan	Repas familiaux avec cuisine gastronomique	3-12 ans
<b>Reflets Viognier – Blanc 2022</b>	Vin de France	Viognier	foie gras poêlé, des Saint-Jacques à la truffe sur une crème de céleri	2-3 ans
<b>Reflets Marselan – Rouge 2020</b>	Vin de France	Marselan	cuisine salé-sucré, asiatique, orientale	2-3 ans
<b>Vin Pétillant Naturel 2021</b>	Vin de France	Roussanne		1-2 ans





## 14. Domaine des Banquettes (Rasteau)



L'entreprise familiale a débuté la culture de la vigne en 1951.

Ce n'est qu'à partir de 2002 que Patrice André et son épouse Christelle décident de se lancer dans l'aventure de la vinification. Le nom des Banquettes se veut évocateur des terrasses sur lesquelles la vigne a toujours été travaillée avec soin :

« *Mon père n'était pas un adepte du désherbant* ». Né le jour où Neil Armstrong et Buzz Aldrin marchaient sur la lune et de la 1<sup>ère</sup> victoire d'Eddy Merckx au Tour de France, notre ami Patrice a, plus que probablement, tiré de ces deux événements, deux traits essentiels dans son travail : une rigueur toute scientifique dans la recherche de la

qualité de ses produits mais aussi, comme tout sportif, il remet son travail en question : « *Chaque année c'est comme si on retournait à l'école, à chaque fois on doit recommencer avec une base différente* ». Preuve d'un grand professionnalisme !

L'attachement de Patrice à sa région n'est pas feint. Les vignes (30 hectares) s'étalent sur 3 communes : Rasteau (15 ha), Sablet (1 ha) et Violès (14 ha) où la signature provençale se lit dans les lavandes, l'olivier et la vigne. Patrice cultive une vraie tradition viticole depuis 2002.

Le vignoble est situé au pied des dentelles de Montmirail et du Mont Ventoux. Le domaine est orienté pour la majeure partie Sud/Sud-Ouest et est implanté sur un terroir argilo-calcaire, caillouteux et de galets.





## LES VINS DU DOMAINE DES BANQUETTES

VIN	APELLATION	TERROIR	ENCEPAGEMENT	DEGUSTATION
<b>CDR ROSE 2022</b>	CDR	Argilo-calcaire	Grenache 50 % Cinsault 50 %	Apéritif, grillades, charcuterie
<b>CDR Rouge 2023</b>	CDR	Argilo-calcaire	Grenache 50 % Mourvèdre 30 % Carignan 20 %	Grillades, Charcuterie
<b>Cuvée Fabien 2023</b>	CDR Villages Plan de Dieu	Terres rouges de garrigues	Grenache 50 % Syrah 50 %	Viande rouge grillée, plats peu épicés
<b>Rasteau 2022 Rouge</b>	AOC Rasteau - CRU	Argilo-calcaire	Grenache 50% Syrah 20 % Mourvèdre 20% Carignan 10 %	Viande rouge, plats peu épicés
<b>Cuvée Anaïs 2020</b>	AOC Rasteau - CRU	Argile bleue et grise.	Grenache 40 % Syrah 30 % Mourvèdre 30 %	Gibier, fromages forts
<b>Tuilé 2018</b>	Vin doux naturel	Argileux	Grenache 100%	Desserts chocolatés, cuisine exotique







## 15. Domaine du Souverain (Sablet)

Le Domaine a été créé en 1926 par Odon Chauvin. Il a débuté dans le commerce de vrac, notamment de fruits, et a construit sa première cave à Sablet. Eric, arrière-petit-fils d'Odon Chauvin est l'actuel propriétaire du Domaine.

Eric Chauvin connaît très bien nos contrées. Il y vient plusieurs fois par an. Parmi ses déplacements figurent le salon des vins de la cité des

Calidifontains. Il est un des plus anciens participants à ce salon et y est traité évidemment comme un « souverain ». Quoi de plus normal pour son domaine.. La fidélité pour Eric n'est pas un vain mot.

Entre 1926 et les années 50, le domaine produit du vrac destiné aux négociants vauclusiens. Il faudra attendre la reprise du domaine par le grand-père d'Eric, Jocelyn et le frère de ce dernier, Gilbert, pour que la viticulture devienne prépondérante dans l'exploitation. Fidèle aux valeurs familiales, Eric reprend le Domaine en 1991. Il modernise la cave et crée des vins conviviaux. La transmission étant une des valeurs familiales, Arnaud, le fils d'Eric, l'a rejoint au Domaine en septembre 2023. La belle histoire familiale peut donc se poursuivre... Eric, c'est aussi, à l'instar de ses collègues, l'accueil en action. Cet accueil provençal si chaleureux. Prenez le temps d'échanger avec lui et il vous contera son terroir avec passion et vous y découvrirez ses vins autrement. Vous y associerez ses paroles et le fruit de son travail. Le Domaine s'étend sur une vingtaine d'hectares et tout le vignoble est certifié, depuis 2011, en Agriculture Biologique.





## Les vins du Domaine du Souverain

VIN	APPELLATION	CEPAGES	DEGUSTATION	ACCORDS
<b>Caractère Blanc 2023</b>	CDR SABLET	Viognier 25% Marsanne 25% Clairette 25% Roussanne 25%	Belle robe or pâle limpide Nez légèrement boisé, toasté et de vanille. Bouche équilibrée, riche, ample	Apéritif, Poissons grillés ou en sauce blanche, Volaille en crème, Fromage légèrement affinés
<b>Tradition blanc 2023</b>	CDR SABLET	Viognier 100 %	Belle robe or pâle limpide Nez légèrement boisé, toasté et de vanille. Bouche équilibrée, riche, ample	Apéritif
<b>Harmony -Rosé 2023</b>	CDR SEGURET	Grenache Noir 80% Clairette Rose 20%	Nez expressif fruit des bois, Bouche équilibrée avec une belle fraîcheur	Apéritif, Charcuterie, viandes blanches et rouges grillées, barbecue,
<b>VSIG Pet Nat Rosé 2023</b>	VDF	Artaban 50% Floréal 25% Vidoc 25 %	Belle robe rose. Nez expressif fruit des bois. Bouche équilibrée avec une belle fraîcheur, bulles fines.	Apéritif seul ou en base de cocktails. Desserts
<b>Réserve – Rouge 2022</b>	CDR SABLET	Grenache N 60%, Syrah, 20 %, Mourvèdre 20%	Nez de fruits noirs, de garrigue, Bouche équilibrée avec sucrosité et volume	Viandes rouges grillés et en sauces, Gibiers, Cuisine provençale (Daubes), Fromages crémeux affinés
<b>Tradition Rouge 2022</b>	CDR SABLET	Grenache 60%, Syrah : 30 % Mourvèdre 10%	Nez de petits fruits noirs, Bouche équilibrée et fondue	Viandes rouges grillées et volailles, Cuisine provençale, Fromages crémeux
<b>Classic Rouge 2023</b>	CDR SEGURET	Grenache 50 % Syrah 50 %	Nez de fruits rouges, boisé, vanillé. Bouche équilibrée toastée, ample	Gibier, Viandes blanches et rouges en sauce, Fromages crémeux
<b>Marquise – Rouge 2023</b>	CDR SEGURET	Grenache 50 % Syrah 50 %	Robe pourpre à reflet violacé. Nez de fruits rouges, boisé, vanillé. Bouche équilibrée toastée, ample	Gibier, Viandes blanches et rouges en sauce, Fromages crémeux





## 16. Domaine le Père Brun (Sorgues)

Artisan Vigneron en conversion BIO sur la commune de Sorgues dans le Vaucluse (84), Nicolas Brun a repris en 2017 les terres viticoles familiales exploitées par son grand-père puis par son oncle.



Typique de la région, le domaine cultive des parcelles de vigne en galets roulés du Rhône et en terre rouge (terroir identique aux vins de Châteauneuf-Du-Pape). Ces particularités font la richesse de ce terroir.

Le père Brun était le surnom donné au

grand-père de Nicolas, Serge Brun. Il lui a transmis sa passion pour la nature et la culture de la terre. Ce fût donc également une évidence de nommer sa première cuvée : « La Relève ».

C'est pour Nicolas une façon de lui rendre un second hommage et de perpétuer la lignée des Brun viticulteurs après son grand-père et son oncle.

Les outils et les méthodes de viticulture utilisées pour obtenir ces arômes sont les mêmes qu'à l'époque de son grand-père. Aucun désherbage chimique n'est réalisé et respect de la biodiversité sont à l'honneur. L'ensemble des étapes des vendanges sont manuelles et les grappes sont récoltées avec le plus grand soin. Le vignoble est conduit tout en assurant un respect profond de la nature et du terroir.





## LES VINS DU DOMAINE LE PÈRE BRUN

VIN	AOP	CEPAGES	DEGUSTATION
L'Héritage 203 - Rouge	CDR	Grenache, Syrah	Une somptueuse robe couleur confiture de fruit rouge. Vin fruité et puissant, typique du Grenache. Les tanins sont doux et soyeux ; ils accompagnent la bouche ample et puissante. Fin de bouche sur les fruits noirs et de délicates notes épicées type poivre noir.
Le Tonton 2023 - Rouge	CDR	Mourvèdre, Grenache, Syrah	Un Côtes du Rhône tout en fruit avec son nez complexe dominé par le cassis et la cerise noir. On apprécie l'équilibre remarquable en bouche avec son attaque douce, ses tanins fins et sa finale corpulente et généreuse.
La Relève 2023 Rouge	CDR	Grenache, Syrah, Mourvèdre	Une robe grenat aux reflets rubis. Un nez de fruits noirs bien mûrs et épices fines. Une structure équilibrée et tendue sur une attaque franche, un milieu de bouche équilibré et des tanins fondus. Une finale de fruits noirs agréable et généreuse.





## 17. Maison Sinnae (Laudun)

*Maison Sinnae est le domaine du président d'InterRhône et Chevalier de la Commanderie des Costes du Rhône, Philippe Pellaton.*

Courant sur 2 800 hectares dont 2 200 classés en AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, le vignoble de Maison Sinnae est l'un des plus importants de la rive droite du Rhône.

Située sur la rive droite du Rhône, Maison Sinnae trouve ses origines sur le plateau surplombant les villages de Laudun et de Chusclan. Là où les Romains ont diffusé la culture de la vigne et du vin il y a plus de deux mille ans : le Camp de César. À l'image de l'amour passionnel que portait



l'Empereur à sa toute première femme Cornelia Sinnae, la maison de producteurs continue, génération après génération, à écrire l'Histoire avec passion et humilité. Fiers de leur Héritage, les 140 vignerons coopérateurs ont la volonté d'inscrire la Maison dans un projet collectif performant, en harmonie avec son temps et son environnement. En 2017, Maison Sinnae a été la première entreprise viticole de la Vallée du Rhône à être labellisée au niveau « Exemple » pour sa démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Garante d'une production responsable.

Maison Sinnae, c'est avant tout une histoire d'hommes et de femmes qui ont le sens du collectif, tous responsables des vins qu'ils produisent ensemble. Des vins confectionnés dans le respect de l'humain et de son environnement, afin de garantir une activité durable et d'assurer la transmission aux générations futures. C'est au travers de cette vision commune que vignerons et salariés défendent un avenir qu'ils construisent ensemble. D'ailleurs, sans partage, le collectif n'est rien. Le partage des mêmes valeurs, de la même histoire, de la même ambition et des mêmes objectifs, l'entraide et la transmission, les efforts et la réussite permettent de tisser et de renforcer les liens entre les Hommes qui font Maison Sinnae.





## LES VINS DE LA MAISON SINNAE

VIN	AOP	Cépages	Dégustation
<b>« Maison Sinnae » Blanc 2023</b>	CDR	Grenache Blanc Clairette Blanche Roussanne Viognier Bourboulenc	robe pâle et brillante avec des reflets verts. Au nez, le vin présente des notes d'agrumes et de fruits à chairs blanches. L'attaque en bouche est fruitée et persiste sur des notes minérales et acidulées.
<b>« Villae Sinae » Blanc 2021</b>	CDR Villages Laudun	Clairette Grenache blanc Ugni blanc Bourboulenc	Robe or pâle brillant avec quelques reflets verts, cristallin. Nez expressif, riche et élégant aux arômes de mirabelle associés à des notes de pralin, de fleurs d'acacia et de brioche. Bouche ample, généreuse et suave, ce vin dégage des notes de mimosa, vanille, pain grillé et citron.
<b>« Excellence » Blanc 2023</b>	CDR Villages Laudun	Grenache Blanc majoritaire Clairette Viognier Roussanne	Nez : bouquet aromatique complexe, réunissant des notes de fruits blancs mûrs et des notes boisées.
<b>Excellence Rouge 2023</b>	CDR Villages Chusclan	Carignan Grenache noir Syrah Mourvèdre	Cette cuvée présente une belle robe pourpre brillante. Une belle explosion fruitée se révèle au nez marquée par les notes de cerise noire et de mûre se mariant avec harmonie à de subtiles notes épicées. La bouche est fondante et repose sur des tanins souples, harmonieux et bien fondus. Un vin élégant et qui se distingue facilement.





<b>Château de Gicon – Rouge 2023</b>	CDR	Grenache noir : 80% Syrah : 20%	Jolie robe d'un profond rouge cerise, brillante et séduisante. Le nez est d'une agréable fraîcheur anisée et d'une grande pureté de fruits, sur des notes de framboises et de fraises très mûres. En bouche, les tanins sont tendres et charnus et la bouche se prolonge sur des notes d'épices douces et de poivre.
<b>Villa Voltinia Rouge 2022</b>	CDR Villages Chusclan	Grenache noir Syrah	Pourpre soutenu, mat, avec des reflets violines. Au nez, racé, complexe, nuancé, aux arômes de sureau et de crème de cassis associés à du terreau et de la cannelle. Bouche dense, concentrée et fraîche qui révèle des notes d'eucalyptus, de baies sauvages, de cèdre et de réglisse.





## 18. Mas des Escarades (Buisson)

Toute l'approche du domaine est basée sur un respect de la nature que ce soit à la vigne, pendant la vinification, et jusqu'à l'emballage.

A la vigne, le domaine est en agriculture biologique depuis 1983, à l'époque où le père de Julien Bertrand a débuté sa propre remise en cause et mesuré l'importance de son impact sur la nature.

Le domaine est aujourd'hui en Biodynamie certifié par DEMETER depuis 2023, ce qui représente un accomplissement pour le domaine. Les vins sont donc certifiés Biodynamique à partir du millésime 2023.

En cave, pas de pompe, Julien Bertrand travaille exclusivement par gravité afin de préserver la qualité naturelle du raisin. Les seuls travaux d'extraction pendant la vinification sont le pigeage manuel et le délestage gravitaire. Le pressurage est effectué par pression pneumatique afin d'extraire seulement le meilleur du marc.

Aucun intrant pendant toute la vinification, seul un léger sulfitage sera fait avant mise en bouteilles dans le seul but de maintenir une qualité de dégustation pour le consommateur. Au niveau des bouteilles, le domaine cherche à aller encore plus loin en réinstallant la consigne sur nos bouteilles. En effet, Julien Bertrand est en contrat avec "*Ma bouteille s'appelle revient*" qui certifie un lavage et une désinfection des bouteilles optimales. Une réutilisation de la matière importante dans l'approche écologique du domaine.

De plus, les étiquettes sont en papier ensemencé entièrement biodégradables et avec une encre biologique, ce qui permet de réutiliser les étiquettes après dégustation des vins. Il suffit donc de décoller l'étiquette, la découper en petits morceaux et la planter dans la terre afin d'agrémenter son jardin avec des fleurs des champs!







## LES VINS DU MAS DES ESCARADES

VIN	APELLATION	CEPAGES	DEGUSTATION
Cuvée « Coustias » Rouge 2022	CDR Vaison-la-Romaine	Dominante Grenache, puis Syrah	Au nez, les arômes fruités du Grenache sont là, avec des notes de cerise kirchée qui sont elles-mêmes mises en valeur par quelques touches d'arômes empyreumatiques tels que du chocolat noir et du fumée. Un assemblage tout en équilibre entre la puissance et la rondeur de la cerise.
Cuvée «Hautes Serines» Rg 2021	CDR Vaison-la-Romaine	Dominante Syrah, puis Grenache	Robe très intense et sombre donnée par la Syrah. nez très fruité, avec des notes de fruits noirs comme le cassis mais également complexe avec une touche d'épice et de cuir. Un assemblage gourmand tout en équilibre!!!





## 19. Mas St Louis (Chateauneuf-du-Pape)

Le Domaine fut constitué par Jean-Louis GENIEST il y a plus de cent ans, en regroupant des terres familiales situées à proximité de l'ancienne route allant d'Avignon à Châteauneuf du Pape. Jean-Louis GENIEST était issu d'une longue lignée de tonneliers-cordiers établie sur les bords du Rhône et connue depuis le XVIIIème siècle.

Les tonneliers-cordiers réalisaient des foudres et barriques de contenances diverses ainsi que des cordages destinés à les arrimer sur les embarcations, pour la « remonte » du Rhône vers Lyon, la Bourgogne et Paris, effectuées à l'aide d'attelages de 30 chevaux en moyenne circulant sur les chemins de halage.

Jean-Louis GENIEST fit l'acquisition en 1909 de la Maison Vigneronne, au 28 avenue du Baron Le Roy, quartier du Clos à Châteauneuf du Pape, pour y vinifier les récoltes issues de ses parcelles situées autour du vieux « Mas Saint-Louis », il fit alors rebâtir les anciennes cuves de vinification qui s'y trouvaient ; cuves, qui rénovées périodiquement, sont toujours en service.

Puis lui succédèrent son fils Gabriel et son petit-fils Louis. Louis GENIEST (1909-1990) eut à cœur d'amplifier l'œuvre du fondateur en acquérant de nouvelles parcelles de vignes, en regroupant certaines par de multiples échanges aboutissant ainsi à un magnifique Domaine homogène et harmonieux de plus de 30 hectares d'un seul tenant au sud de l'appellation. Son action fut prolongée par son fils Jean, juriste éminent, docteur en Droit, et à présent, Monique GENIEST, l'épouse de ce dernier, anime le Domaine, en privilégiant l'amélioration des sols et des cultures, ainsi que la modernisation des équipements.

S'entourant d'une nouvelle équipe, cette dernière choisit de créer trois cuvées en rouge en 2011 ainsi qu'un vin blanc dont le premier millésime fut 2013. Le terroir est sablonneux avec des galets roulés et permet de confectionner des vins tout en finesse. Les vins sont soyeux, fruités et élégants.





## LES VINS DU MAS ST LOUIS

VIN	AOP	Cépages	Dégustation
<b>Châteauneuf-du-Pape Blanc 2022</b>	Châteauneuf-du-Pape	Grenache (50%), Roussanne (50%)	Nez subtil et allie harmonieusement fruits secs, mandarine et dragée. Bouche : ample, acidulée en attaque, présentant du gras et se prolongeant tout en finesse sur les arômes du nez
<b>La Cerisaie de Louise Blanc 2023</b>	Vin de France	Grenache (80%), Clairette (20%)	Nez, intense et subtil. Bouche : belle finesse de grain avec un côté onctueux, la finale se révèle acidulée et fruitée.
<b>Châteauneuf-du-Pape Rouge Tradition 2020</b>	Châteauneuf-du-Pape	Grenache (80%), Mourvèdre (10%), Syrah (5%), Cinsault (5%)	Le nez présente des arômes de fruits rouges confits, alliés à des notes épicées et grillées. Bouche : le palais est ample avec une bonne structure et des tannins fins. La finale est parfumée, longue et toute en finesse.
<b>Les Arpents des Contrebandiers 2020 – Rouge</b>	Châteauneuf-du-Pape	Grenache (75%), Mourvèdre (10%), Syrah (10%), Cinsault (5%)	Nez expressif offre des arômes à dominante de griottes, associés à des notes rappelant les fruits secs. Bouche : le palais est ample, avec une bonne structure et des tannins fins. En finale, on retrouve de la sucrosité et beaucoup de fruit.
<b>Les Arpents des Contrebandiers 2017 – Rouge</b>	Châteauneuf-du-Pape	Grenache (75%), Mourvèdre (10%), Syrah (10%), Cinsault (5%)	Robe rubis soutenue à reflets pourpres assez sombres. Bouche : le palais ample présente des tannins assez marqués mais garde beaucoup de fraîcheur
<b>Grande Réserve 2020 - Rouge</b>	Châteauneuf-du-Pape	Grenache (80%), Mourvèdre (20%)	Nez évoquant les fraises confiturées avec des notes florales. Bouche : le palais dense et structuré est harmonieux. Les arômes du nez reviennent en finale





## 20. Vignobles David (St Hilaire d'Ozilhan).

**VIGNOBLES**  
**DAVID**  
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

Face au Pont du Gard, dans un environnement de vignes et de garrigues, le village de Saint Hilaire d'Ozilhan, est construit dans la plaine sur le plan d'un quadrilatère toujours visible (remparts). L'activité économique du village est essentiellement liée à la production de vin des Côtes du Rhône.



Les Vignobles DAVID, domaine familial, fondé par Alain David et développé aujourd'hui par son fils, Frédéric, est une propriété de 53 hectares qui sont plantés en vigne et en oliviers. La culture biologique est pratiquée depuis 2009, certifié par Ecocert. Les vignes sont plantées sur une mosaïque de terroirs rhodaniens variée et composée de galets roulés du Rhône ; lesquels sont issus des terrasses quaternaires, d'épandages argilo-calcaires, de sables du miocène, de garrigue et de marnes caillouteuses. Les moutons viennent pâturer tout l'hiver dans les vignes pour avoir un travail des sols naturels, nous traitons seulement quand la vigne en a besoin. Toutes nos vignes sont enherbes en féverole 1 rang sur 2.

L'ensemble de la production est vinifié et mis en bouteille à la propriété. Les vins rouges sont vinifiés uniquement par pigeage, c'est-à-dire par infusion du chapeau de marc qui donnent l'avantage d'obtenir des vins d'une grande finesse et un joli grain de tanins. Les Vignobles David commercialisent la totalité de leur production viticole en France et à l'étranger, dont la Belgique.

Poursuivant son développement tant économique que qualitatif, le domaine s'est étendu dans le Cru de Châteauneuf-du-Pape, cuvée « Les Masques » et de vignes de Chardonnay qui viennent abonder « Fleur de Sel », bien connu des Liégeois.





## LES VINS DU DOMAINE VIGNOBLES DAVID

VIN	APPELLATION	CEPAGES	Dégustation
<b>Fleur de sel -Rosé – 2022 - BIO</b>	Vin de France	Cinsault 50% Grenache 50%	Couleur rosée, reflets pelures d'oignon. NEZ : Intense, subtil, arômes de rose, arômes d'abricot, arômes de melon.
<b>Fleur de Sel Chardonnay - Blanc 2023 BIO</b>	IGP Pays d'Oc	Chardonnay 91% Grenache gris 9%	Nez : Fin, beurré, subtils arômes de fleurs blanches, subtils arômes de lilas, arômes de citronnelle, arômes de fruits frais, arômes de fruits blancs, arômes d'iode, arômes de minéral, légers arômes de beurre. Bouche : Fraîche, notes de beurre
<b>Le Petit David - Rouge 2021 BIO - Magnum</b>	Côtes du Rhône	Grenache (75%) Mourvèdre (10%) Syrah (15%)	Robe rouge aux jolis reflets, nez aux arômes de petits fruits rouges et aux notes épicées, bouche ample et soyeuse. Finale mentholée et sur le poivre rose
<b>Le Temps de l'amour – 2023 BIO</b>	IGP Pays d'Oc		
<b>Le Mourre de l'Isle 2022 Rouge BIO</b>	Côtes du Rhône	Grenache (30%) Mourvèdre (10%) Syrah (60%)	Arômes de fruits noirs, intenses arômes de fruits rouges, subtils arômes de clou de girofle, généreux arômes de garrigue, intenses arômes de poivre noir. Bouche élégante, généreuse, soyeuse, tanins veloutés, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.
<b>Canopée Nature sans Sulfites 2021 VEGAN</b>	Vin de France		Nez : Frais, intense, arômes de cassis, arômes de framboise. Bouche : Fine, soyeuse, tanins élégants, souple, bonne intensité.
<b>Le Voyage d'Ulysse 2022 BIO</b>	Languedoc	Mourvèdre (10%) Syrah (90%)	Nez persistant, racé, arômes de fruits frais. Bouche: notes de cerise griotte, notes de moka, tanins précis, tanins serrés, souple, minérale, corps puissant, bonne intensité.



**EN UN COUP  
D'OEIL**



**SOMMAIRE**

## SOMMAIRE

<b>4<sup>ème</sup> SALON DES VINS DU RHÔNE.....</b>	<b>2</b>
<b><i>L'EDITO DU REDAC' CHEF</i> .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Château Grand Callamand (Pertuis, Luberon) .....</b>	<b>4</b>
LES VINS DU CHÂTEAU GRAND CALLAMAND .....	5
<b>2. Domaine Allois &amp; Domaine Hélène Bleuzen (Caseneuve, Ventoux) .....</b>	<b>6</b>
LES VINS DU DOMAINE ALLOIS.....	7
LES VINS DU DOMAINE BLEUZEN .....	9
<b>3. Domaine Hélène Bleuzen.....</b>	<b>8</b>
<b>4. Domaine de la Catherinette (Laval Saint Roman) .....</b>	<b>10</b>
LES VINS DU DOMAINE DE LA CATHERINETTE .....	11
<b>5. Domaine Clos Romane (Cairanne) .....</b>	<b>12</b>
LES VINS DU DOMAINE CLOS ROMANE.....	13
<b>6. Domaine Coste Chabrier (Vinsobres).....</b>	<b>14</b>
LES VINS DU DOMAINE COSTE CHABRIER .....	15
<b>7. Domaine de la Citadelle (Ménerbes, Luberon) .....</b>	<b>16</b>
LES VINS DU DOMAINE DE LA CITADELLE .....	17
<b>8. Domaine de Coste Chaude (Visan).....</b>	<b>18</b>
LES VINS DU DOMAINE DE COSTE CHAUDE .....	19
<b>9. Domaine de Cousignac (Bourg Saint Andéol) .....</b>	<b>20</b>
LES VINS DU DOMAINE DE COUSIGNAC.....	22
<b>10. Domaine de Fond Croze (St Roman de Malegarde) .....</b>	<b>23</b>
LES VINS DU DOMAINE FOND CROZE .....	24
<b>11. Domaine de la Ganse (Vacqueyras) .....</b>	<b>25</b>





LES VINS DU DOMAINE DE LA GANSE.....	26
<b>12. Domaine de Trelus (Saumane-de-Vaucluse, Ventoux) .....</b>	<b>27</b>
LES VINS DU DOMAINE DE TRELUS.....	28
<b>13. Domaine des Asseyras (Tulette).....</b>	<b>29</b>
LES VINS DU DOMAINE LES ASSEYRAS .....	30
<b>14. Domaine des Banquettes (Rasteau).....</b>	<b>31</b>
LES VINS DU DOMAINE DES BANQUETTES .....	32
<b>15. Domaine du Souverain (Sablet) .....</b>	<b>33</b>
Les vins du Domaine du Souverain.....	34
<b>16. Domaine le Père Brun (Sorgues).....</b>	<b>35</b>
LES VINS DU DOMAINE LE PÈRE BRUN .....	36
<b>17. Maison Sinnae (Laudun) .....</b>	<b>37</b>
LES VINS DE LA MAISON SINNAE.....	38
<b>18. Mas des Escarades (Buisson) .....</b>	<b>40</b>
LES VINS DU MAS DES ESCARADES.....	41
<b>19. Mas St Louis (Chateauneuf-du-Pape).....</b>	<b>42</b>
LES VINS DU MAS ST LOUIS .....	43
<b>20. Vignobles David (St Hilaire d'Ozilhan).....</b>	<b>44</b>
LES VINS DU DOMAINE VIGNOBLES DAVID .....	45

**Nous dédions ce numéro spécial à la mémoire de deux amis :**

**Nadine Charançon, vigneronne dynamique et femme engagée dans la profession rhodanienne disparue le 1<sup>er</sup> janvier 2024 et fidèle de notre Baronnie.**

**Alain Casaril, Commandeur, disparu, lui aussi prématurément le 13 juillet 2024.**

**Nadine et Alain, merci d'avoir été des amis très fidèles ! RIP !**





« Liège au fil du Rhône »©, Bulletin d'information de la Baronnie de Liège des Costes du Rhône

<https://fr-fr.facebook.com/BaronnieduRh%C3%A9geois-des-Costes-du-Rh%C3%B4ne-979704565439387/>

Richard BONNECHERE \* Alain CASARIL+ \* Jean CHAVANNE \* Denis COOLEN \* Pierre LUTHERS \* Sébastien LUTHERS \* Didier MAES \* Pierre MARTIN \* Guy NIKELMANN \* Mireille SBRASCINI \* Albert THYSE \* Christian VANDERSANDEN \* Jacques WOLFS

Editeur responsable : Pierre Luthers  
([pl@enjeu.be](mailto:pl@enjeu.be))

Rédaction : Didier Maes  
([didier.maes@belgacom.net](mailto:didier.maes@belgacom.net))

Ont collaboré à l'élaboration de ce numéro : Pierre Luthers, Olivier Saive, Photos : Domaines, - Baronnie, la rédaction

Périodique – numéro Spécial Chapitre CXXXVI Novembre 2024©

Abonnement postal ; 60 € (Virement sur le compte BE29 0013 4894 6664°)

L'alcool est à consommer avec modération mais surtout avec raison



« Liège au fil du Rhône » tient à remercier l'ensemble des Domaines participants aux agapes.

Joël de Rosnay : « Le plaisir est un des moteurs fondamentaux de la vie, et ce sous toutes ses formes : intellectuel, physique, gastronomique, dans le partage de l'amitié ou la création ».



Vue sur la courbe du Rhône

  
Les Vins de la  
Vallée du Rhône

