

savoureux, légèrement poivré en finale, de très bonne évolution (20 €). Le **Lirac 2005**, *Grenache*, *Syrah* et *Mourvèdre*, qui sent bon les fruits rouges, est dense et solide, riche en couleur comme en charpente (7 €). Aucune raison de s'en priver.

SAINT-MARTIN-D'ARDÈCHE

07700

DOMAINE DE LA CROIX BLANCHE

Daniel Archambault
Tél. 04 75 04 65 07
Fax. 04 75 98 77 25
e-mail : daniel.archambault@free.fr
www.domainedelacroixblanche.com

Remarquable **CDR cuvée Prestige 2005** (*Grenache* majoritaire, 30% *Syrah* et 10% *Mourvèdre*), de robe pourpre brillante, au nez complexe dominé par les fruits rouges et des nuances poivrées, de bouche souple, avec des tanins mûrs. Beau **CDR-Villages rouge cuvée Marguerite 2007** (en hommage à sa grand-mère, trisaïeule depuis 2005), issu à part égale de *Syrah* et *Grenache*, de couleur intense, très parfumé (griotte, pruneau), finement épicé, structuré, aux tanins harmonieux et puissants à la fois (6,20€). Très joli **blanc cuvée Pierre des Granges 2006**, pur *Clairette*, au nez de petits fruits (pêche), ferme et suave au palais, à la texture fine et soyeuse, tout en distinction qui se goûte sur un saumon grillé, tout en bouche comme ce **CDR rosé cuvée Rose Blanche 2007** (pur *Syrah*), très équilibré, de belle teinte, tout en arômes, avec des nuances de framboise et de rose, alliant structure et distinction. Le **CDR rouge cuvée Claias 2006**, au nez dominé par les petits fruits rouges (cassis, framboise), aux tanins très équilibrés, un vin qui mérite un pigeonneau (5,40€). Pas besoin d'hésiter.

SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES

84290

CAVE DES VIGNERONS RÉUNIS

35, route de Valréas - BP n°21
Tél. 04 90 30 79 30 et 04 90 30 79 36
Fax. 04 90 30 79 39
e-mail : cave@ceciledesvignes.fr
www.ceciledesvignes.fr

Cave créée en 1936 par 110 vignerons, elle en compte à présent 400 pour 3 000 ha.

On y propose ce **CDR-Village-Plan-de-Dieu cuvée Exaltation rouge 2007**, où s'entremêlent des notes de petits fruits rouges bien mûrs

« **Q**ue faut-il pour être heureux en ce monde ?
Avoir à sa droite un pot de vin vieux,
En poche un écu, du soleil aux yeux,
Et sur les genoux sa petite blonde. »

G. Vicaire

et de réglisse, puissant, savoureux, tout en bouche et bien classique (6,50€). Le **CDR-Villages cuvée Exaltation blanc 2006**, aux arômes subtils de fleurs blanches et de noix, allie saveur et distinction, un vin parfumé, fin, au nez persistant, très abordable (5,95€). Leur **Côtes-du-Rhône rouge cuvée Quintessence Vieilles Vignes 2006**, avec ce nez de cerise confite, de couleur intense, aux tanins présents, est parfait sur un magret (8,70€). Aucune hésitation.

DOMAINE LES GRANDS BOIS

Mireille et Marc Besnardeau
55, avenue Jean-Jaurès
Tél. 04 90 30 81 86
Fax. 04 90 30 87 94
e-mail : mbesnardeau@grands-bois.com
www.grands-bois.com

Un vignoble de 46 ha. Savoureux **CDR-Villages cuvée Éloïse 2006** (50% *Grenache*, 40% *Mourvèdre*, 5% *Syrah*, 5% *Carignan*, récolte manuelle avec tri à la vigne), de bouche structurée, d'une belle harmonie, un vin aux arômes d'épices et de fruits noirs, très équilibré et généreux en finale. Le **CDR-Villages blanc cuvée Les 3 Sœurs 2006**, de belle teinte, ample, sent le tilleul, de bouche suave. Le **CDR-Village-Rasteau cuvée Marc 2006** est marqué par des notes d'épices à dominante de fruits rouges mûrs et de violette, un vin intense, de bouche pleine et riche, de très bonne évolution, à découvrir sur des plats épicés. Aucune hésitation non plus.

SUZETTE

30126

DOMAINE BEAUVALCINTE

Sylvie et Bernard Mendez
La Grange Neuve
Tél. et Fax. 04 90 65 08 37
e-mail : contacts@domainebeauvalcinte.com
www.domainebeauvalcinte.com

Domaine de 8 ha. Travail du sol, désherbage mécanique, traitement phytosanitaire à base de cuivre et de soufre selon le cahier des charges de l'agriculture biologique depuis 2004, pas de travail du sol du 15 août à février pour favoriser l'activité biologique du sol et apporter un engrais

Les Classements interactifs sont sur
www.millesimes.fr
www.guidedesvins.com