

à fruits secs (amande) à des nuances florales (tilleul). La cuvée se montre généreuse en matière, en arômes et en puissance, vivifiée par un soupçon de fraîcheur en finale. Pour un vin de mâche au chèvre chaud, par exemple.

• Cave de Cairanne, quartier La Laune, 84290 Cairanne, tél. 04.90.30.82.05, fax 04.90.30.74.03, info@cave-cairanne.fr
 • * À t.l.j. 9h-18h30 (été 19h)

CECILE-DES-VIGNES Révélation Blanc 2008

n.c. 14 000 ■ 3 à 5 €

Voilà cinq ans qu'existe le caveau de la coopérative Cécile-les-Vignes où vous pourrez découvrir ce vin de grenache blanc, de roussanne et de marsanne. Les fruits de char et plutôt gras, il reste suffisamment frais pour être consommé dès l'apéritif, et pourra ensuite accompagner un colombo de porc, par exemple.

➤ Caveau Cécile-des-Vignes,

Cave des Vignerons réunis, 35, rte de Valréas, BP 21, 84290 Sainte-Cécile-les-Vignes, tél. 04.90.30.79.36, fax 04.90.30.79.39, cave@ceciledesvignes.fr ▼ ⤴ r.-v.

DOM. DES CHANSSAUD 2007 *

n.c. 20 000 ■ 5 à 8 €

Les vignobles Jaune, proches de Châteauneuf-du-Pape, proposent un 2007 rouge limpide aux parfums de fruits rouges légèrement épicés. L'assemblage privilégiant le grenache apporte des tanins soyeux et un fruité agréable et persistant. Prêt à boire, c'est un vin de grillades par excellence.

➤ SAS Les Vignobles Patrick Jaune, quartier Cabrières, 84100 Orange, tél. 04.90.34.23.51, fax 04.90.34.50.20, chanssaud@wanadoo.fr ▼ ⤴ À t.l.j. 9h-12h30 14h-18h30