



On va déguster

Dominique Hutin
Carnet de Vigne #36
Décembre 2019

Vinsobres - Cru du Rhône
40 vins dégustés

Appellation	Préfixe	Domaine	Couleur	Cuvée	Millésime	Mes favoris	Dégustation	Tarif TTC	En Conversion Biologique Biodynamique	Coordonnées
Vinsobres	SCA La	Vinsobraise	r	Diamant Noir	2017	**(*)	Un rapport qualité/prix qui illustre à merveille le génie du Rhône. Suave sans excès, frais avec des tannins fins "comme un Vinsobres", enrobant (merci le grenache), réglissé en finale, ce Diamant noir se prête à un large champ culinaire.	6,95 €		Pascal Monier - Rue Reynard - Route Départementale 94, 26110 Vinsobres - 04 75 27 01 20 - www.la-vinsobraise.com - boutique.vinsobraise@orange.fr
Vinsobres	Domaine	Autrand	r	Mosaïque	2017	**	Un vin de demi-corps, bien pensé pour ne pas jouer la gonflette sur le millésime 2017. Le style est direct, la bouche fraîche, l'ensemble équilibré. La bouche ne sèche jamais et le fruité parvient à percer. Bonne pioche à bon prix.	7,60 €		Christine & Aurélien Aubert - RD 94 – 26110 Vinsobres - 04 75 26 57 05 - contact@domaine.autrand.fr
Vinsobres	Domaine du	Moulin	r	Les Vieilles Vignes de Jean Vinson	2017	**	Nez lactique, décoré de fruits confits. L'aération lui fait beaucoup de bien. Il dévoile alors un profil "noir", grillé et des notes de tabac. Long en bouche, il pourra être attendu en cave. Carton plein pour le domaine, à prix d'ami.	7,80 €		Denis et Frédérique Vinson - Montée du Moulin - 26110 Vinsobres - 04 75 27 65 59 - denis.vinson@wanadoo.fr
Vinsobres	SCA La	Vinsobraise	r	Émeraude	2017		Alourdi par un boisé moderne spectaculaire mais encombrant.	8,10 €		Pascal Monier - Rue Reynard - Route Départementale 94, 26110 Vinsobres - 04 75 27 01 20 - www.la-vinsobraise.com - boutique.vinsobraise@orange.fr
Vinsobres	Domaine	Autrand	r	Cuvée VS	2016	***	12 mois d'élevage en fûts bien digérés. Aromatiquement encore fermé mais l'ensemble est plein, porté par une bonne acidité qui apporte de la fraîcheur. Trace longtemps en bouche. Jeune, délicat, sur la longueur.	9,80 €		Christine & Aurélien Aubert - RD 94 – 26110 Vinsobres - 04 75 26 57 05 - contact@domaine.autrand.fr
Vinsobres	Famille	Perrin	r	Les Cornuds	2017	*(*)	Bien fait avec les moyens d'un millésime 2017 hétérogène. Du nerf, mais un peu aride.	10,20 €		Pierre Perrin - Route de Jonquièrre, Quartier La Ferrière 84100 Orange - 04 90 11 12 00 - www.familleperrin.com
Vinsobres	Domaine du	Moulin	r	Cuvée ++	2016	**(*)	Une carrure qui demande à méditer quelques temps en carafe pour gagner en amabilité. Passé ce temps, le vin se fait réglissé, sérieux et s'exprime en rideaux successifs. Super rapport qualité/prix.	10,70 €		Denis et Frédérique Vinson - Montée du Moulin - 26110 Vinsobres - 04 75 27 65 59 - denis.vinson@wanadoo.fr
Vinsobres	Domaine	Autrand	r	Trésor	2018		La livrée aromatique peine à s'exprimer, même si filtrent quelques notes de tabac blond. Proposition assez simple.	10,90 €		Christine & Aurélien Aubert - RD 94 – 26110 Vinsobres - 04 75 26 57 05 - contact@domaine.autrand.fr
Vinsobres		Vidal Pierre	r	Pièces Rapportées	2015	*	Masqué par l'alcool au nez et en bouche. Ensemble généreux, très sphérique.	11,00 €		631 Route de Sorgues, 84230 Châteauneuf-du-Pape - 06 88 88 07 58 - contact@pierrevidal.com
Vinsobres	Domaine	Vallot	r	Le Haut des Côtes Le Coriançon	2016	♥	Appuyé sur un trio syrah/grenache/mourvèdre, cette jolie cuvée s'affiche tout en finesse, avec de la matière. Des tannins d'une grande délicatesse, une finale légèrement confite, des touches de cacao en poudre et des épices éparses finissent de dessiner ce vin à l'épatant rapport qualité/prix.	13,50 €	Dyn	Le Coriançon - François et Anais Vallot - Hauterives – 26110 Vinsobres - 04 75 26 03 24 - www.domainevallot.com - anais@domainevallot.com
Vinsobres	Domaine de	Montine	r		2016	*	Bien fait, tous éléments intégrés, ce 2016 est fermé pour l'heure.	12,00 €		Jean-Luc & Claudy Monteillet - La Grande Tuilière - 26230 Grignan - 04 75 46 54 21 - www.domaine-de-montine.com - domainedemontine@wanadoo.fr
Vinsobres	SCA La	Vinsobraise	r	Therapius	2015	*(*)	Nez ouvert, sur le café. Si l'élevage prend le pas sur le vin, entravant sa lecture, l'ensemble parvient à conserver une certaine fraîcheur.	12,60 €		Pascal Monier - Rue Reynard - Route Départementale 94, 26110 Vinsobres - 04 75 27 01 20 - www.la-vinsobraise.com - boutique.vinsobraise@orange.fr
Vinsobres	Château de	Vérone	r		2015	*	Encore (trop ?) accrocheur, ce 2015 demande à calmer des tannins un peu véhéments qui séchent la bouche.	12,90 €		Adrien Pélissier - Château - de - Vérone, 26110 Vinsobres - 04 69 27 40 41 - www.chateauverone.com - contact@chateauverone.com
Vinsobres	Château de	Vérone	r	Les Chevaliers	2016	**(*)	D'abord cadennassé à double tour, volet aromatique en berne. Combinant élégance (bel équilibre) et austérité du mourvèdre qui tient sa place (10%). Plus vertical que large, il s'affine, jusqu'à "fleurir", au fil de l'aération.	12,90 €		Adrien Pélissier - Château - de - Vérone, 26110 Vinsobres - 04 69 27 40 41 - www.chateauverone.com - contact@chateauverone.com



On va déguster

Dominique Hutin
Carnet de Vigne #36
Décembre 2019

Vinsobres - Cru du Rhône
40 vins dégustés

Appellation	Préfixe	Domaine	Couleur	Cuvée	Millésime	Mes favoris	Dégustation	Tarif TTC	En Conversion Biologique Biodynamique	Coordonnées
Vinsobres	Domaine	Constant Duquesnoy	r		2015	*	Tourné vers les amateurs de "vins chauds", il fait la part belle à la structure alcoolique qui type la bouche comme le nez.	13,00 €		Gérard Constant - Les Arches, Route de Nyons 26110 Mirabel aux Baronnies - 06 77 38 23 34 - www.constant-duquesnoy.com - g.constant@skynet.be
Vinsobres		Colombo Jean-Luc	r	Les Palomettes	2017	**(*)	Sérieux, avec un profil un peu sec. Bouche épicée portée par une jolie dynamique et l'acidité qui amène du peps. Équilibré, vertical plus qu'alangui, il sèche un peu en finale.	14,00 €		
Vinsobres	Domaine	Serre Besson	r		2016	**(*)	Intéressante parade aromatique avec l'iris pour ouvrir les débats, des touches chocolatées en milieu de bouche et la mûre en finale. La silhouette de l'ensemble est fine, avec un beau toucher de bouche, ponctuée par une charge alcoolique qui le lesté un peu.	15,00 €		Victor Taylor - Les Côtes, Serre Besson, 26110 Vinsobres - 06 35 77 50 64 - www.serre-besson.com - contact@serre-besson.com
Vinsobres	Domaine	Serre Besson	r		2017		Un peu aride, sans direction franche, il porte les stigmates d'un millésime hétérogène.	15,50 €		Victor Taylor - Les Côtes, Serre Besson, 26110 Vinsobres - 06 35 77 50 64 - www.serre-besson.com - contact@serre-besson.com
Vinsobres		Vinson Denis & Fils	r	Charles-Joseph	2016	***	Jeune et encore taiseux aromatiquement, il est porté par des tannins bien intégrés et une bonne acidité. Prend de l'ampleur à l'aération (mûre, café). Tout en maîtrise, élégant, s'évanouit sans heurts.	17,00 €		Denis et Frédérique Vinson - Montée du Moulin - 26110 Vinsobres - 04 75 27 65 59 - denis.vinson@wanadoo.fr
Vinsobres	Domaine	Chaume-Arnaud	r	La Cadène	2016	***	Fin, équilibré, avec une charpente alcoolique non ressentie et une finale structurée par le mourvèdre. Vin parfaitement balisé, très à l'aise avec une viande grillée. À attendre. (levures indigènes, pas de sulfitage en vinification)	18,00 €	Dyn	Valérie Chaume-Arnaud et Philippe Chaume - Les Paluds - 26110 Vinsobres - 04 75 27 66 85 - chaume-arnaud@wanadoo.fr
Vinsobres	Domaine	Vallot	r	L'Exceptiön	2016	**	Ambitieux, construit et un peu habillé par le bois, "L'Exception" reste frais et digeste mais on pourra lui préférer la franchise et la complexité des Hauts de Côtes du même domaine.	22,00 €	Dyn	Le Coriançon - François et Anais Vallot - Hauterives - 26110 Vinsobres - 04 75 26 03 24 - www.domainevallot.com - anais@domainevallot.com
Côtes du Rhône	Domaine	Gramenon	r	Contre Couleur	2017	**(*)	"Contre Couleur" se raconte d'abord en mode épicé 200 % et fleurs sauvages. Un premier contact au profil animal qui réclame carafe et patience ... avant que ne se dévoilent des tannins fins. La structure alcoolique annoncée en contre-étiquette ne paraît pas dans le verre.	25,00 €	Dyn	Michèle Aubéry-Laurent - Quartier Gramenon 26770 Montbrison / Lez - 04 75 53 57 08 - www.domaine-gramenon.fr contact@domaine-gramenon.fr
Vinsobres	Domaine	Gramenon	r	La Papesse	2016	♥	Longiligne, tout en allonge, avec des tannins millimétrés, à peine perceptibles, ce 2016 en début de carrière propose une lecture aérienne de l'appellation en finesse et fraîcheur. Délicat.	26,00 €	Dyn	Michèle Aubéry-Laurent - Quartier Gramenon 26770 Montbrison / Lez - 04 75 53 57 08 - www.domaine-gramenon.fr contact@domaine-gramenon.fr
Côtes du Rhône	Domaine	Gramenon	r	La Papesse	2017	***	Hérissée de nombreuses crêtes, ce 2017 profite à plein de l'aération pour se monter sous un jour avenant (orange sanguine, tannins très chocolatés) et monter en puissance sans se départir de la finesse maison. À attendre pour s'harmoniser l'ensemble.	26,00 €	Dyn	Michèle Aubéry-Laurent - Quartier Gramenon 26770 Montbrison / Lez - 04 75 53 57 08 - www.domaine-gramenon.fr contact@domaine-gramenon.fr
Vinsobres	Domaine Le	Puy du Maupas	r		2017	**(*)	Avec 15,5° d'alcool annoncé, ce 2017 ne fera jamais figure d'apéro. Mais ... étonnamment frais, mentholé, chocolaté, avec une acidité bienvenue qui équilibre les débats. Chaud, entier et sincère, il laissa la bouche fraîche et propre, avec une finale de thym.	12 - 14 €	Bio	Christian Sauvayre - 1678 route de Nyons - 84110 Puyméras 04 90 46 47 43 - www.puy-du-maupas.com - domaine@puy-du-maupas.com
Vinsobres	SAS	Amadiou Pierre	r	Les Piallats	2017	**(*)	Nez frais et parfumé. Le choix de ne pas trop extraire de matière sur le millésime 2017 est ici payant : si la finale sèche un peu, la silhouette est fine, le vin élégant, avec de l'allant et du grillé.	9,80 €		Pierre Amadiou - La Paillouse, Le Village, 84190 Gigondas - 04 90 65 84 08 - www.pierre-amadiou.com - contact@pierre-amadiou.com
Vinsobres		Boissy & Delaygue	r	Le Cœur des Disciples	2017	*	Ouvert sur les épices, les notes noires du café, long. Le plaisir est un peu parasité par les notes soufrées et un élevage en fûts masquant le vin.	NC		www.facebook.com/boissydelaygue
Vinsobres		Cellier des Dauphins	r		2017	**	De la densité, de la longueur, une écriture classique bien posée conforme au "code Vinsobres", qui réclame des tannins fins. Un vin reposant qui dépasse le statut de "vins de copains" et sur lequel on peut s'appuyer dès lors que l'on pense "viandes grillées".	NC		Cellier des Dauphins - 26790 TULETTE - 04 75 96 20 00 - www.cellierdesdauphins.com



On va déguster

Dominique Hutin
Carnet de Vigne #36
Décembre 2019

Vinsobres - Cru du Rhône
40 vins dégustés

Appellation	Préfixe	Domaine	Couleur	Cuvée	Millésime	Mes favoris	Dégustation	Tarif TTC	En Conversion Biologique Biodynamique	Coordonnées
Vinsobres	Domaine	Chaume-Arnaud	r		2016	**	Réglisté en bouche, sans charge alcoolique, ce 2016 est frais, digeste et s'harmonise au fil de l'aération. Une bonne copie enlevée, avec du peps.	12,00 €	Dyn	Valérie Chaume-Arnaud et Philippe Chaume - Les Paluds - 26110 Vinsobres - 04 75 27 66 85 - chaume-arnaud@wanadoo.fr
Vinsobres	Vignerons de l'	Enclave	r		2017		Nez lactique, encombré de composés soufrés. Notes de fraise écrasée. Reste bien fait mais longueur et complexité font un peu défaut.	NC		
Vinsobres	Domaine	Jaume Pascal & Richard	r	Référence	2016	**	Bouche joliment corsée et équilibrée sans jamais fatiguer le buveur (la finale sèche un peu), cette cuvée un peu drue demande à ce que l'on aille "dans le sens du poil", en l'accompagnant d'une viande grillée, qui la rend affable dans l'instant.	NC		Pascal et Richard Jaume - 24 rue Reynarde – 26110 Vinsobres - 04 75 27 61 01 - www.domainepascalrichard-jaume.com - vignoble@domainejaume.com
Vinsobres	Domaine	Jaume Pascal & Richard	r	Altitude 420	2016		Difficile en l'état. Trop aride pour le millésime 2016, naturellement équilibré.	NC		Pascal et Richard Jaume - 24 rue Reynarde – 26110 Vinsobres - 04 75 27 61 01 - www.domainepascalrichard-jaume.com - vignoble@domainejaume.com
Vinsobres	Château	MontPlaisir	r	Hauts Galets	2016	**	Très jeune et dense à l'œil, cette cuvée de vieilles vignes rehaussée de légères notes fumées/boisées est ronde, souple, tout en séduction caressante. Sphérique, moderne et suave.	NC	Conv	Benoît Chaignon - 1 chemin des Blagiers 84600 Valréas - 06 73 65 55 38 - www.chateaumontplaisir.com - info@chateaumontplaisir.com
Vinsobres	Château	MontPlaisir	r	Expressions	2017	**(*)	Réussi dans un millésime parfois aride, "Expressions" avance, toute séduction dehors, alliant fraîche acidité, fruit, allant et suavité. Bref, complet et équilibré.	NC	Conv	Benoît Chaignon - 1 chemin des Blagiers 84600 Valréas - 06 73 65 55 38 - www.chateaumontplaisir.com - info@chateaumontplaisir.com
Vinsobres	Domaine La	Péquétette	r	Émile	2008	**	Joliment évolué, coloré de notes tertiaires (cuir, cendre), ce 2008 est paré d'une jolie texture fine et superbe rétro-olfaction. À boire.	24,00 €		Cédric Guillaume-Corbin - Plan de Moye – 26110 Vinsobres - 04 75 27 68 69 - www.lapequelette.fr - guillaumecorbin@wanadoo.fr
Vinsobres	Domaine La	Péquétette	r	Émile	2014	♥	Enlevé et vivant, ce 2014 donne l'impression d'être entré dans l'âge de raison, riche d'une légère patine. Assagi, aérien (après aération, qui évacue un petit rideau de fumée), assagi. Net, digeste, pur et franc. Une parfaite illustration de la finesse de Vinsobres.	20,00 €	Dyn	Cédric Guillaume-Corbin - Plan de Moye – 26110 Vinsobres - 04 75 27 68 69 - www.lapequelette.fr - guillaumecorbin@wanadoo.fr
Vinsobres	Domaine La	Péquétette	r	Émile	2017	***	Kirsché, moins accrocheur que nombre de 2017 qui sèchent, cet Émile vaut qu'on s'intéresse à lui pour sa trame, fine, sa structure déliée, ses notes de tabac, ses tannins discrets. À boire ou à attendre encore.	14,00 €	Dyn	Cédric Guillaume-Corbin - Plan de Moye – 26110 Vinsobres - 04 75 27 68 69 - www.lapequelette.fr - guillaumecorbin@wanadoo.fr
Vinsobres	Domaine	Saint-Vincent	r		2014	**	Une robe évoluée aux reflets d'automne, un nez apaisé, du peps en attaque dessinent un vin façon "old school" (c'est un compliment), sans rondeur aucune. Un silhouette frêle pour un vin qui a su préserver une bonne fraîcheur.	9,10 €		Philippe Lescoche - Route de Nyons – 26110 Vinsobres - 04 75 27 61 10 - www.domaine-saint-vincent.fr - plescoche@dsv-vinsobres.com
Vinsobres	Domaine	Saint-Vincent	r	Saint-Pierre	2015	♥	Passé 12 mois en barriques, ce duo syrah/grenache est joliment tertiaire, sans être jamais alangui. Sudiste assumé, rond et chaleureux, chocolaté, il porte les qualités du millésime, façon vin du dimanche, à l'ancienne.	15,00 €		Philippe Lescoche - Route de Nyons – 26110 Vinsobres - 04 75 27 61 10 - www.domaine-saint-vincent.fr - plescoche@dsv-vinsobres.com
Vinsobres	Domaine du	Tave	r	Cuvée Paradis	2017	**(*)	Une fiole de parfum(s) aux atours de houblon frais et d'agrumes. Méridional doté d'une fraîcheur avenante, ce Paradis fait figure d'ensemble moderne et gourmand, sans lourdeur aucune.	9,50 €		Audrey Latard - Les Ratières – 26110 Vinsobres - 06 78 46 04 91 - audrey.latard@hotmail.fr