

## Vallée du Rhône à découvrir

### La sélection de Gault Millau de 5 € à 13,50 €

**Château Correnson, Lirac rosé 2008. 5 €.**

Du fruit frais et net (de la cerise et de la fraise), beaucoup de chair. Un vin au style ample et gras. **15/20.**

**Les Vignerons de Roquemaure, Lirac rosé 2008. 5,45 €.**

Puissant, charpenté sans être caricatural. Franchise et plaisir qui ravira les amoureux du grenache (80 %). **14,5/20.**

**Château Correnson, Lirac rouge, Cuvée Vinolentia 2006. 5,50 €.**

Issu du secteur peu connu de Saint-Généès-de-Comolas, ce vin déjà évolué mais pas trop, est une pure cuvée de plaisir. Il se montre mûr, ample et doit être bu dans les 5 ans, sur son fruit. **14,5/20.**

#### Marine Roussel à Tavel

Coup de cœur vigneron. Lirac inspire visiblement les vigneronnes de talent à l'image de Marine Roussel, installée à Tavel. La jeune vigneronne a repris le domaine (32 ha) à la suite de son père et s'est progressivement initiée à la production biologique. Certifiée en bio depuis 2008, elle se passionne pour « l'ouverture d'esprit capitale pour exprimer au mieux le terroir » qu'offre la biodynamie, même si cette démarche de production impose un temps de labeur à la vigne encore plus long ! Consciente de la grandeur du terroir de Lirac, Marine veut expérimenter, approfondir, ajuster ses efforts dans un but : tout donner dans son vin. Les pistes de travail font mouche, en tout cas, sur les derniers millésimes.

**Château Pélaquié, Lirac rosé 2008. 6,40 €.**

Assez costaud, il se distingue par la netteté de son fruit. Jolies notes épicées. **13,5-14/20.**

**Château de Bouchassy, Lirac rosé 2008. 6,50 €.**

Joliment fruité sans excès de matière. Vineux, il s'accordera avec des plats épicés. **14/20.**

**Les Vignerons de Tavel, Lirac rouge, Cuvée Richesse des Lauzeraies 2007. 6,80 €.**

Fruit net, séduisant, épicé. Texture tannique veloutée, très agréable. Bravo ! **15/20.**

**Château Le Devoy Martine, Lirac rouge 2006. 7,20 €.**

Épices douces, fruit expressif, douceur et énergie. À boire rapidement toutefois. **15/20.**

**Domaine du Joncier, Lirac rouge, Cuvée Le Gourmand 2007. 8 €.**

Gourmand, élané, direct. Un vin sudiste généreux mais rafraîchissant. **16/20.**

**Domaine Amido, Lirac rouge 2006. 8 €.**

Beaucoup de personnalité dans ce vin gras, ample, expressif et sans lourdeur. Bravo ! **15,5/20.**

**Domaine Lafond-Roc Épine, Lirac rouge, cuvée Roc-Épine 2006. 8,40 €.**

Cet assemblage de grenache (70 %) et syrah (30 %) est encore un peu austère mais tous les éléments sont là pour construire un très joli vin de garde stylé. **13,5-14/20.**

**Château Mont-Redon, Lirac rosé 2008. 8,80 €.**

L'archétype du rosé rhodanien facile et polyvalent. Jolis arômes de fraise. **14-15/20.**

**Domaine d'Aquéria, Lirac rouge 2007. 9 €.**

Un lirac « confortable », luxueusement élevé, aux notes aromatiques encore un peu pâtisseries (vanille, amande, crème au lait), qui n'est pas sans rappeler un châteauneuf-du-pape, mais qui finit par convaincre. **14/20.**

**Château Mont-Redon, Lirac rouge 2007. 10 €.**

Un vrai fond de vin, sans détour, riche d'un fruit très direct. Texture bien travaillée, sans excès. **15/20.**

**Clos de Sixte, Lirac rouge 2007. 11,80 €.**

Nez somptueux, oriental, marqué par l'encens et la végétation sauvage. Bouche volumineuse, grasse, épanouie qui s'étire longuement. Une réussite exceptionnelle qui montre le potentiel évident d'une appellation Lirac qui n'a plus à rougir face de son voisin Châteauneuf-du-Pape ! **17/20.**

**Domaine du Joncier, Lirac rouge, Cuvée « Les Muses » 2007. 13,50 €.**

Merveilleusement construit autour de ses tanins de mourvèdre harmonieux pour livrer générosité et profondeur d'arômes. Sa finale fraîche (touche d'eucalyptus) apporte beaucoup de chic à l'ensemble. **16,5/20. ♦**



#### Alain, Christophe et Sébastien Jaume à Orange

Coup de cœur vigneron. Ce domaine discret fait parler de lui pour la qualité globale de sa gamme, en Lirac (Domaine du Clos de Sixte) mais aussi sur Châteauneuf-du-Pape (Domaine Grand Veneur) ainsi que sur Gigondas, Vacqueyras, Rasteau et en Côtes-du-Rhône. Les vignes sont bien menées, l'objectif étant de ne produire que ce qu'il faut et pas davantage. L'affable Alain Jaume, habilement secondé par ses fils Sébastien et Christophe, travaille ensuite ses vins en cave sans trop les « triturer ». Résultat : des assemblages de grenache (50 %), syrah (35 %) et mourvèdre (15 %) qui font parler le terroir et se hissent au sommet de Lirac.

