

1

DOMAINE MIKAËL BOUTIN (bio)

12, rue de la République, Rasteau
L'un des moins chers de la sélection et parmi les plus rares : le domaine de deux hectares ne produit que 10 000 bouteilles par an. Dominé par le grenache (60%), que complètent syrah, mourvèdre, cinsault et carignan, il dévoile un joli jus aux notes de cerise et d'amande et une matière fine, précise et gourmande. D'un bel équilibre, entre puissance et minéralité. *M-B 2020, 11 € au domaine.*

2

DOMAINE CAROLINE BONNEFOY (bio)

Route de Montélimar, Valréas
Composée de grenache (60%) et de syrah, cette cuvée révèle de belles notes lardées aux effluves de thym et de laurier. L'attaque est franche et nette, aux beaux éclats fruités, et se poursuit, tout en rondeur et souplesse, vers une finale persistante et fraîche. Une vraie gourmandise. *2018, 11 € au domaine.*

3

DOMAINE CHAMFORT (en conversion bio)

280, route du Parandou, Sablet
Grenache (70%) et syrah pour cette cuvée qui ravit par ses notes de fruits rouges et d'épices. La bouche, charnue aux tanins veloutés, révèle une matière au fruité dense d'une belle ampleur. Son intensité est tempérée par une belle minéralité, donnant une sensation de fluidité et de fraîcheur. *La Planne 2020, 13 €, domaine-chamfort.fr*



PREMIÈRE GORGÉE

Rasteau, un rouge pas si costaud

Ce cru de la vallée du Rhône méridionale a une réputation de vin un peu robuste. Mais voici quelques cuvées, élégantes et fraîches, qui révisent cet avis et font merveille avec une cuisine hivernale !

Par **RACHELLE LEMOINE** — Illustration **FLORIMOND MOCHEL**

4

DOMAINE PIQUE-BASSE (bio)

445, route de Buisson, Roaix
Grenache (80%) et mourvèdre offrent un parfum profond et intense de fruits noirs et d'arômes avec une pointe fumée. Magnifique toucher de bouche, à la fois soyeux et

dynamique, avec une matière puissante et savoureuse qui reste très fraîche grâce à une belle acidité. Superbe. *2019, 14 €, pique-basse.com*

5

DOMAINE LA SOUMADE

Route d'Orange, Rasteau
Son nez intense de fruits

compotés, enrobés de réglisse séduit par sa précision. Superbe texture en bouche, à la fois riche et savoureuse, ample et fine, qui évolue sur la puissance tout au long d'une belle finale, intense et épicée. *Cuvée Prestige 2019, 14 €, domainelasoumade.fr*

6

DOMAINE LES GRANDS BOIS (bio)

55, avenue Jean-Jaurès, Sainte-Cécile-les-Vignes
Grenache (50%), mourvèdre et syrah composent cette jolie cuvée tout en équilibre. Dès le nez s'exprime la minéralité sur un fond fruité dominé par la cerise et des notes de liqueur d'amande. La bouche est pleine et ample, très aromatique, au toucher suave. *Marc 2019, 15,50 €, grands-bois.com*

7

DOMAINE LA LUMINAÏLE (bio)

696, chemin La Luminaille, Rasteau
Issu de l'une des plus vieilles parcelles en coteaux du domaine (90 ans), composée d'argiles bleues, ce rasteau a été vinifié en amphore avec des levures indigènes. Son nez fruité d'une grande suavité laisse place à une bouche fraîche et printanière aux accents floraux et fruités. Un délice. *Garance 2020, 15,50 €, domainelaluminaille.com*

8

DOMAINE COTEAUX DES TRAVERS (biodynamie)

15, route de la cave, Rasteau
Son nez intense qui fleurit bon la garrigue et les fruits noirs reste fin et minéral. Sa bouche onctueuse dévoile une superbe complexité d'arômes de fleurs (rose, pivoine), de mûre et de tapenade, jusqu'à sa finale de réglisse avec une pointe de violette. *Mondona 2019, 16 €, coteauxdstravers.com*