



## CHÂTEAU LA CANORGUE

Le Château La Canorgue est l'un des grands domaines historiques du paysage viticole du Luberon, Jean-Pierre Margan y a réalisé sa première vendange en 1974. C'est l'un des tout premiers domaines à s'être orienté vers une pratique culturelle bio, tout en évoluant par petites touches vers la biodynamie, sans la revendiquer. À La Canorgue, on aime la vendange entière, la syrah et les élevages dans de grands contenants. Les vins sont hédonistes mais raffinés, gorgés de soleil et portant toujours dans leur trame ce relief sauvage et majestueux du Luberon. De beaux vins classiques, indémodables qui ont toute leur place dans notre guide.

Les vins : malgré la grêle, les deux rouges 2018 sont intéressants. Rouge d'Orage, élaboré à partir de raisins achetés dans diverses appellations, se montre bien juteux. La matière est fort intéressante. Le luberon est jovial, avec un fruit précis. Sa trame facile d'accès permettra d'attendre les millésimes plus concentrés. Coup de cœur pour le luberon 2016, un des plus aboutis des dix dernières années et un excellent rapport qualité-prix. Le 2015 est plein, mais moins harmonieux et moins sapide. Coin Perdu présente une matière sérieuse et concentrée, mais nous semble un peu extrait et donc moins digeste. Les blancs 2018 accusent le choc d'un millésime difficile : le luberon est un peu creux dans son cœur de bouche. Le viognier est plus frais que le 2017, mais reste assez simple.

► IGP Méditerranée Canorgue  
Viognier 2018 10,50 € 12,5

► Luberon 2018	11 €	13
► Luberon 2018	9,50 €	12,5
► IGP Méditerranée Rouge d'Orage 2018	12 €	14
► IGP Méditerranée La Canorgue Prestige 2015	15 €	14,5
► Luberon 2018	11,50 €	14
► Luberon Coin Perdu 2016	20 €	15
<b>Le coup de ❤</b>		
► Luberon 2016	11,50 €	16

**Rouge :** 30 hectares.

Syrah 60 %, Grenache noir 20 %, Cabernet franc 5 %, Carignan 5 %, Mourvèdre 5 %, Merlot 4 %, Gamay noir à jus blanc 1 %

**Blanc :** 10 hectares.

Clairette 20 %, Roussanne 20 %, Viognier 20 %, Marsanne 20 %, Bourboulenc 15 %, Vermentino 5 %

**Production moyenne :** 220 000 bt/an

## CHÂTEAU LA CANORGUE ♣

Route du Pont-Julien, 84480 Bonnieux  
04 90 75 81 01 ●  
[www.chateaulacanorgue.com](http://www.chateaulacanorgue.com) ● Pas de visites.

**Propriétaire :** Famille Margan

**Directeur :** Nathalie Margan