

LE GUIDE  
**HACHETTE**  
DES VINS  
**2014**

Sélection

[www.hachette-vins.com](http://www.hachette-vins.com)

n.c.

5 à 8 €

Assemblage classique de grenache, de cinsault et de syrah, ce 2012 séduit d'emblée par l'intensité de sa robe grenat soutenu, comme par celle de son bouquet ouvert sur les fruits rouges nuancés de notes amyliques. Souple et fin, le palais est à boire dans sa jeunesse, l'Ardèche ou une cave.

► Famille Perrin, Château le Coin perdu, tél. 04 90 11 12 00, [f.perrin@familieperrin.fr](mailto:f.perrin@familieperrin.fr)

► VINDEMIO Imac

Créé en 2006, structure de négociant, vieilles vignes de graminées et cultivées ensemble sont nuancées de complexité naissante. C'est appuyé sur une très élégance et une finesse deux ans sur un saut de vendange.

► Vindemio, 34, av. Jean-Jaurès, 84570 Villes-sur-Auzon, tél. 04 90 70 20 45, fax 09 70 62 46 01, [vindemio@hotmail.fr](mailto:vindemio@hotmail.fr),   
 V t.l.j. sf dim. 9h-12h 15h-19h; f. jan.



### CH. LA CANORGUE 2011 \*\*

70 000

8 à 11 €

Ce domaine est une référence dans l'appellation : précurseur en termes de viticulture biologique (1978), il est d'une régularité sans faille. Il tient son rang avec le millésime 2011 et, notamment avec sa cuvée principale, qui frôle le coup de cœur. Paré d'une seyante robe pourpre aux reflets violines, ce vin livre un bouquet intense et complexe de fruits confiturés, de cuir, de tabac et de violette. Rond, ample et dense, bâti sur une structure élégante de tanins souples, il tient la note en bouche. Déjà très harmonieux, il pourra s'apprécier dès aujourd'hui ou être attendu deux à quatre ans. Le Coin perdu 2011 rouge (11 à 15 €; 5 000 b.), que Ridley Scott met en lumière dans son film *Une grande année*, obtient deux étoiles également pour sa richesse aromatique (régissons, épices, cassis mûr) et pour son palais bien équilibré entre tanins soyeux et boisé ajusté. Enfin, le blanc 2012 (26 000 b.) est cité pour son caractère original aux accents réglissés et pour sa suavité.

► EARL J.-P. et N. Margan, Ch. la Canorgue, 84480 Bonnieux, tél. 04 90 75 81 01, fax 04 90 75 82 98, [chateaucanorgue.magan@wanadoo.fr](mailto:chateaucanorgue.magan@wanadoo.fr),   
 V t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

## Luberon

Superficie : 3 200 ha

Production : 136 220 hl (80 % rouge et rosé)

Le vignoble, AOC depuis 1988, est implanté sur 36 communes des versants nord et sud du massif calcaire du Luberon, entre les vallées de la Durance au sud et du Calavon au nord. Les vins rouges et rosés portent l'empreinte du grenache et de la syrah, cépages obligatoires éventuellement complétés par des variétés secondaires comme le cinsault et le carignan. Le climat plus frais qu'en vallée du Rhône et les vendanges plus tardives expliquent la part relativement importante des vins blancs, qui naissent principalement des cépages grenache blanc, clairette, vermentino et roussanne.



### LA CANORGUE Prestige 2011 \*\*

15 000

11 à 15 €

Ce domaine, délaissé pendant près de vingt ans, a repris son activité en 1978 sous l'impulsion de la famille Margan. Cet assemblage de syrah, de merlot et de cabernet-sauvignon a particulièrement séduit les dégustateurs par sa grande finesse aromatique et son boisé bien intégré. Pourpre sombre, presque noir, ce 2011 livre d'agréables parfums de fruits à l'eau-de-vie et de confiture de mûres mûris à fins arômes toastés (témoins de

VDP/IGP

39

## LES VINS DE PAYS/IGP

### Provence et Corse

l'élevage d'un an en fût). Le palais se révèle chaleureux, structuré par des tanins élégants. Bien équilibré, ce joli vin pourra se garder trois ou quatre ans mais les plus pressés pourront d'ores et déjà l'apprécier, sur une daube provençale par exemple.

► EARL J.-P. et N. Margan, Ch. la Canorgue, 84480 Bonnieux, tél. 04 90 75 81 01, fax 04 90 75 82 98, [chateaucanorgue.magan@wanadoo.fr](mailto:chateaucanorgue.magan@wanadoo.fr),   
 V t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h