

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

# à table

La gastronomie en Provence

**LUBERON**  
L'été gourmand  
d'Édouard Loubet

**MARSEILLE**  
Coline  
la vie après  
"Top Chef"

**ROSÉS, BLANCS ET ROUGES DE PROVENCE**

## Les meilleurs vins d'été

**+ 200 BOUTEILLES testées avec Gault & Millau**

**Photo Nicolas Viallat**

**La Provence**  
Bien plus qu'un quotidien

H 20306 - €24 - 3,90 € + H

Numéro 24 - Juillet / Septembre 2016

**Gault & Millau**  
l'expert gourmand

SÉLECTION VINS D'ÉTÉ 23

**CHÂTEAU LA CANORGUE,**  
Luberon Vendanges de Nathalie, Rouge 2014.  
Cette cuvée souple, gorgée de fruits rouges et bleus à noyau, de dan et de violette, est d'un caractère très affirmé, enlacé dans une trame de velours. A déguster fraîche, avec la charcuterie locale.

Château la Canorgue,  
route de Pont Julien  
84480 Bonnieux.  
Tél. 04 90 75 81 01.  
[chateaulacanorgue.com](http://chateaulacanorgue.com).

De 9h à midi et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et jours fériés. En juillet et août, ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.

**CHÂTEAU LA CANORGUE,**  
Luberon , Rouge 2012.  
Florale et dense, souple et veloutée, dotée d'une ferme acidité, cette cuvée commence à évoluer tranquillement, profondément. Parfaite avec un canard à l'orange et aux épices (cannelle).

Château la Canorgue,  
route de Pont Julien  
84480 Bonnieux.  
Tél. 04 90 75 81 01.  
[chateaulacanorgue.com](http://chateaulacanorgue.com).

Du lundi au samedi de 9h à midi et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et jours fériés. En juillet et août, ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.

**Vins du Vaucluse**

**CHÂTEAU LA CANORGUE,**  
Luberon , Rouge 2013

Des notes épiciées, de baies rouges et d'agrumes, de graphite et de fumées, signent une grande cuvée sudiste, alerte et d'une longueur superbe dans ce millésime. Tendue et nerveuse.

Château la Canorgue, route de Pont Julien  
84480 Bonnieux.  
Tél. 04 90 75 81 01.  
[www.chateaulacanorgue.com](http://www.chateaulacanorgue.com).

Du lundi au samedi de 9h à midi et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et jours fériés. En juillet et août, ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.

**CHÂTEAU LA CANORGUE,**  
Luberon «CP» Coin Perdu, Rouge 2013.

Un panel éclatant de fruits bleus et noirs, de fleurs intense, (bleuets, violette), d'humus et de cuir frais emporté par une trame fine, souple et digeste. L'acidité mêlée au grain apporte fraicheur et densité. Une très belle cuvée pure, soyeuse et intimiste.

Château la Canorgue,  
route de Pont Julien 84480 Bonnieux.  
Tél. 04 90 75 81 01.  
[chateaulacanorgue.com](http://chateaulacanorgue.com).

Du lundi au samedi de 9h à midi et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et jours fériés. En juillet et août, ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.

**DOMAINE DES BERNARDINS,**  
Beaumes-de-Venise , Rouge 2014.

Magnifique corbeille de fruits noirs réglissés épices compotés que cette palette aromatique déploie avec véhémence. Un mixte chaleureux s'invite au bal. La bouche élégante gourmande assure une mâche aux tannins riches soyeux francs de bon aloïs

Domaine des Bernardins,  
Cave Castaud  
84190 Beaumes-de-Venise.  
Tél. 04 90 62 94 13.  
[www.domaine-des-bernardins.com](http://www.domaine-des-bernardins.com).

Du lundi au vendredi de 9h à midi et de 14h à 18h. Le samedi de 9h à midi et de 14h30 à 18h. Fermé le dimanche et les jours fériés.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION