

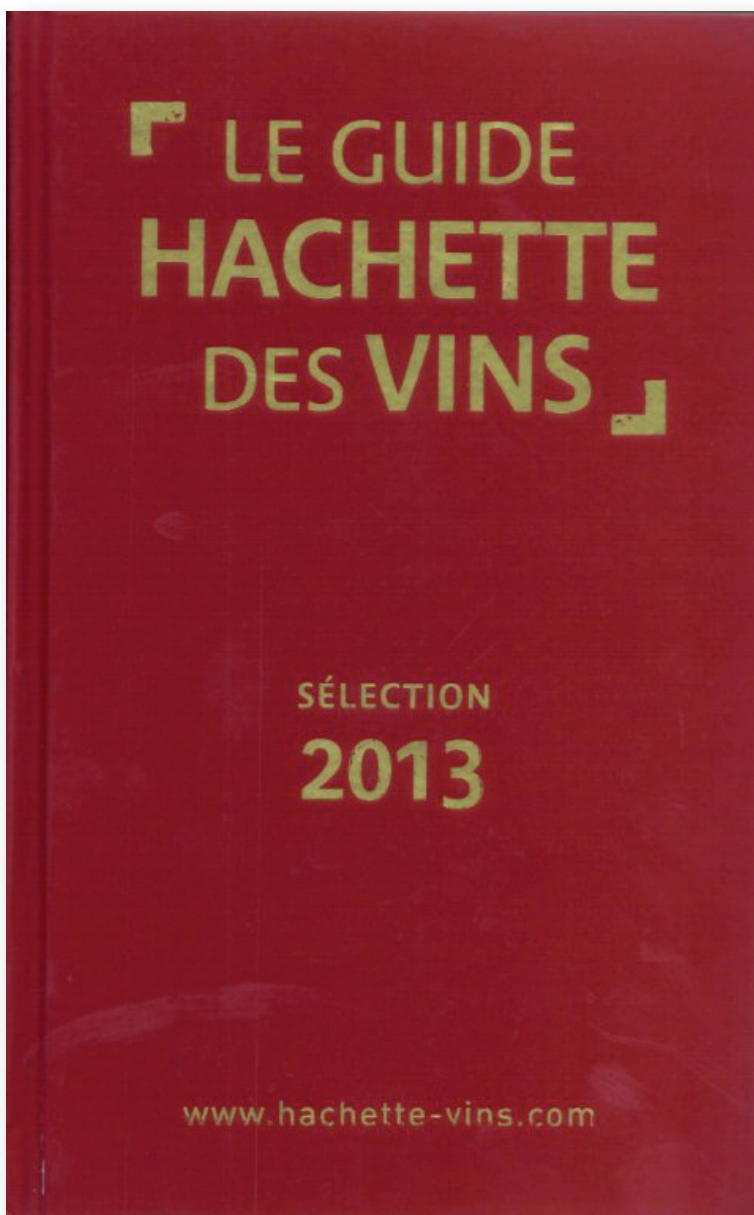


**DOMAINE
ROUGE GARANCE**

SARL ROUGE GARANCE – C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - France - Tel / Fax : 04 66 37 06 92 - Tel : 04 66 01 66 45 - Port : 06 14 41 52 88
Site internet : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

GUIDE HACHETTE 2013

BLANC DE GARANCE



B DOM. ROUGE GARANCE Blanc de Garance 2011 ★★

7 500 8 à 11 €

« On m'appelle Garance »... Le rôle de l'immense Arletty dans *Les Enfants du paradis* de Marcel Carné a inspiré le nom de ce domaine né de la collaboration de Bertrand Cortellini et de l'acteur Jean-Louis Trintignant. Côté vin, pas de premier rôle ici, mais quatre cépages associés à égalité : grenache blanc, marsanne, roussanne et viognier. Le bouquet est résolument floral, parfumé de délicates senteurs d'aubépine. Le palais se révèle dense, généreux, charnu et long. Une cuvée d'une réelle élégance, à découvrir dans l'année, sur une lotte au fenouil.

☛ SCEA Dom. Rouge Garance, chem. de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan, tél. et fax 04.66.37.06.92, contact@rougegarance.com ☑ ☒ ☓ r.-v.

SAINTPIERRE

B DOM. ROUGE GARANCE Les Saintpierre 2010

3 800 11 à 15 €

Le domaine, certifié bio depuis 2010, a été créé en 1997 par Bertrand Cortellini et l'acteur Jean-Louis Trintignant. Cette cuvée, à forte dominante de syrah (90 %), avec le mourvèdre en appoint, a intéressé les dégustateurs par son bouquet original de figue sèche, agrémenté d'épices. On retrouve cette tonalité atypique dans une bouche aux tanins fondus, soutenue par une agréable fraîcheur. À découvrir dès à présent, sur un tajine d'agneau aux pruneaux et à la figue.

☛ SCEA Dom. Rouge Garance, chem. de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan, tél. et fax 04.66.37.06.92, contact@rougegarance.com ☑ ☒ ☓ r.-v.

☛ Cortellini

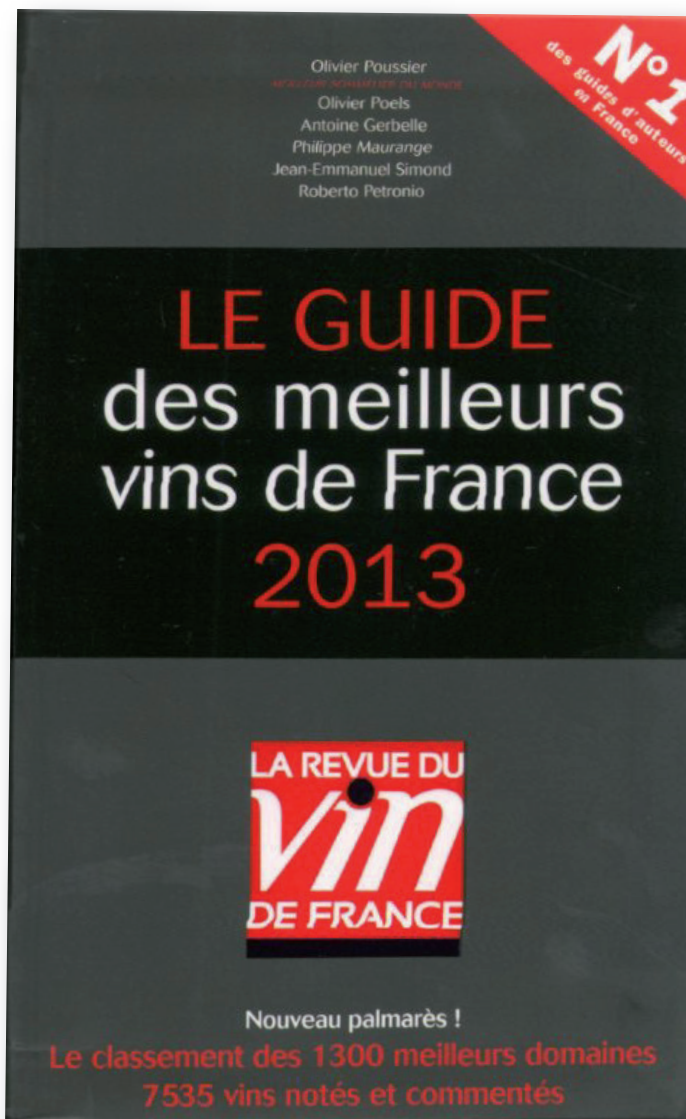
TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION WINE LR POUR IPHONE ET IPAD
ET DÉCOUVREZ LE REPORTAGE ROUGE GARANCE



**DOMAINE
ROUGE GARANCE**

SARL ROUGE GARANCE – C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan - France – Tel / Fax : 04 66 37 06 92 - Tel : 04 66 01 66 45 - Port : 06 14 41 52 88
Site internet : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2013



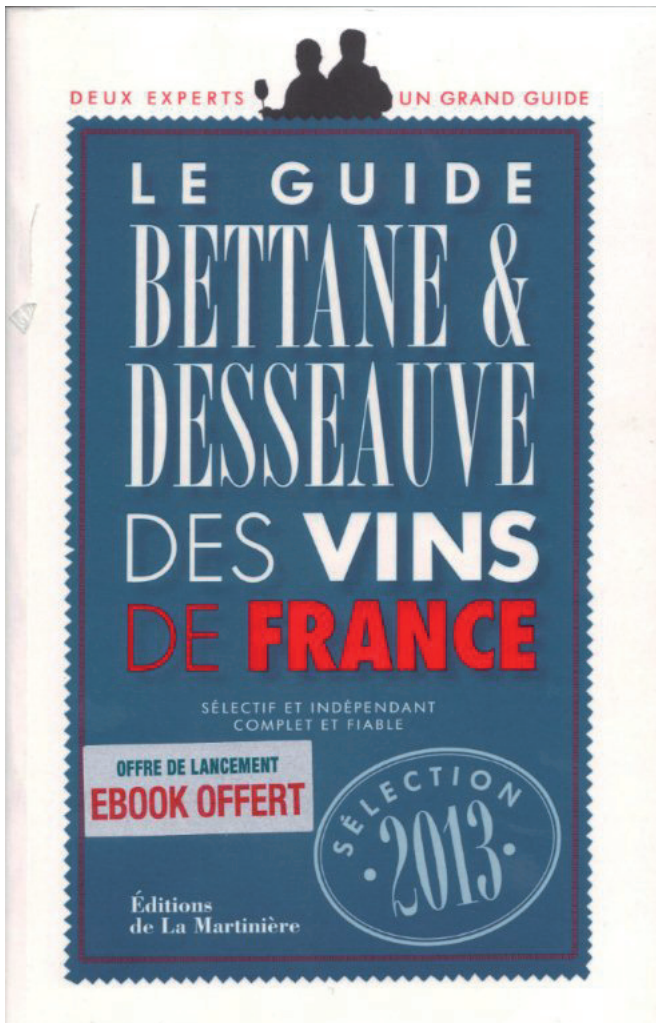
TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION WINE LR POUR IPHONE ET IPAD
ET DÉCOUVREZ LE REPORTAGE ROUGE GARANCE



**DOMAINE
ROUGE GARANCE**

SARL ROUGE GARANCE – C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - France – Tel / Fax : 04 66 37 06 92 - Tel : 04 66 01 66 45 - Port : 06 14 41 52 88
Site internet : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

BETTANE & DESSEAUVE - 2013



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2010
Rouge | 2014 à 2021 | NC **15/20**
Laurier et olive, vin volumineux et épicé en bouche, avec des tanins enrobés et un style pas ultra fin mais large d'épaule.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CLOS LA ROQUÈTE 2010
Blanc | 2014 à 2020 | NC **14,5/20**
Vin large et languide, gras et gourmand, bonne allonge sur le laurier, volume savoureux.

ROUCAS TOUMBA
Les restanques de Cabassole • 84190 Vacqueyras
Tél. 04 90 12 39 36 ou 06 77 49 74 37.
roucas.toumba@gmail.com
Visite : Sur rendez-vous uniquement.

Eric Boulet a repris les vignes de ce domaine d'exception en 2003. Roucas Toumba, qui signifie « rocher tombé » en vieux provençal, repose sur à peine 3 hectares, choyés comme des jardins japonais. Tout est pensé au plus près de la nature, sans aucun traitement de synthèse ni pratique œnologique à la cave. Les sols sont principalement caillouteux avec des présences non négligeables de calcaire et d'argile. Les vins, quant à eux, offrent des concentrations marquées, des saveurs étoffés sans jamais tomber dans le too much. Vraie émotion avec le vacqueyras blanc, à découvrir d'urgence.

VACQUEYRAS 2010
Blanc | 2015 à 2025 | 15 € **15/20**
Dans un florilège de cépages rhodaniens, le nez joue sur des senteurs de cédrat et de poivre blanc. La texture de bouche est en demiégras avec une finale profondément saline.

DOMAINE ROUGE GARANCE
Chemin de Massacan • 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
Tél. 04 66 37 06 92 • Fax : 04 66 37 06 92
contact@rougegarance.com
www.rougegarance.com

Visite : Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. De juillet à août, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h.

Premiers du village à quitter la cave coopérative de Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Bertrand et Claudie Cortellini se sont associés en 1996 avec le comédien Jean-Louis Trintignant pour créer leur propre domaine. Les vignes sont situées sur la rive droite du Rhône, sur les communes de Castillon-du-Gard et Saint-Hilaire-d'Ozilhan. Les vendanges sont manuelles, la vinification sans soufre, les vignes certifiées

fiées en bio, tout indique ici un travail précis et en perpétuelle quête de progression. Côté vins, c'est leur fraîcheur et leur buvabilité, avec des prix très raisonnables, qui nous séduisent chaque année.

CÔTES DU RHÔNE 2011
Blanc | 2012 à 2014 | NC **15/20**
Notes de fruits exotiques au nez et en bouche, belle fraîcheur et équilibre, très bon exemple d'un vin du sud de grande buvabilité !

CÔTES DU RHÔNE BLANC DE GARANCE 2011
Blanc | 2012 à 2015 | 8,50 € **14/20**
Superbe expression aromatique sur l'abricot et la pêche de vigne. La bouche renferme une chair acidulée, spontanée, avec de l'équilibre et une touche de citron confit.

CÔTES DU RHÔNE FEUILLES DE GARANCE 2011
Rouge | 2012 à 2015 | 7,50 € **14/20**
Un vin qui exprime bien le millésime, épicé au nez, la bouche est moins concentrée que d'habitude, rond et plein avec un tanin souple.

CÔTES DU RHÔNE GARANCES 2010
Rouge | 2012 à 2016 | NC **15/20**
Un nez savoureux qui met l'eau à la bouche : très belle cuvée à base de syrah, bien équilibrée.

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES LES SAINT-PIERRE 2010
Rouge | 2014 à 2016 | 16 € **15/20**
La seule cuvée élevée en barrique, 90 % syrah, complété par le mourvèdre. Dense et sérieux, belle texture, bonne fraîcheur, l'élevage emporte le final, il lui faut du temps.

DOMAINE JEAN ROYER
84230 Châteauneuf-du-pape
Tél. 09 52 65 56 29 • Fax : 04 90 02 31 25
info@domainejeanroyer.fr • www.domainejeanroyer.fr
Visite : Sur rendez-vous.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE SABLES DE LA CRAU 2010
Rouge | 2013 à 2021 | 49 € **15,5/20**
Rond, tendre, souple et fruité, un joli grain.

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION WINE LR POUR IPHONE ET IPAD
ET DÉCOUVREZ LE REPORTAGE ROUGE GARANCE



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Guide Hachette des vins - 2012

Les appellations régionales **Côtes-du-rhône-villages**

WIGNERONS DE ROAIX SÉGURET Séguret 2009
30 000 | 5 à 8 €
La coopérative de Séguret propose un 2009 très aromatique, qui exhale des parfums intenses de fruits rouges cuits, d'épices et de garrigue. À l'unisson, la bouche, douce et persistante, dévoile des tanins enrobés, boire dans l'année, sur un tournedos.
Les Vignerons de Roaix Séguret, D 977, 84110 Séguret, 04.90.46.91.13, fax 04.90.46.94.59, wignerons-roaix-seguret@wanadoo.fr
A 11j, sf dim, 9h-12h 14h-18h

ROCHECOLOMBE 2009 **
13 000 | 5 à 8 €
Ce domaine doit son nom à la roche blanche «colombe» qui lui sert de fondation. Ce remarquable 09 est, lui, bâti sur le grenache et la syrah, à parts égales, qui font forte impression dans sa robe très foncée. L'entre-deux de séduction se poursuit au nez à travers d'intenses nuances de fruits rouges et de fruits noirs confiturés, émaillées de notes de chocolat apportées par un grenache bien mûr. La bouche achève de convaincre : d'une robe douce, ample, voluptueuse et longuement portée par une belle fraîcheur. Un vin caressant que l'on apprécie vers 2015-2016 sur un carré d'agneau ou pourquoi pas sur un dessert au chocolat.
Herberigs-Terrasse, Ch. Roche-Colombe, 80 Bourg-Saint-Andéol, tél. 04.75.54.50.47, 04.75.54.80.03, roche-colombe@aol.com
A 11j, sf dim, 9h-12h 14h-18h30

LA ROMAINE Séguret 2009 *
n.c. | 5 à 8 €
Deux cuvées de la coopérative de Vaison-la-Romaine sont retenues. En tête, ce Séguret grenache-syrah, aux arômes complexes de poivre blanc, de fruits secs, de boîte à cigare et de laurier, à la bouche ample, veloutée, bâtie sur des tanins soyeux. Le Roaix rouge (8 000 h.) décroche la même note pour son épices, de garrigue et de fruits à l'eau-de-vie et pour un palais friand, réglissé, aux tanins bien intégrés.
Cave La Romaine, quartier Le Colombier, 0 Vaison-la-Romaine, tél. 04.90.36.00.43, 4.90.36.24.52, caveau@cave-la-romaine.com
A 11j, sf dim, 9h-12h 14h-18h30

LA ROMANCE Chusclan 2009 *
3 500 | 8 à 11 €
Après plusieurs expériences dans les vignobles de France et d'Afrique du Sud, Gilles Chiniéu, aidé de son épouse Claire, a créé en 2009 ce petit domaine de 10 ha, issu du vignoble familial, plus vaste. Voici donc le premier millésime, un Chusclan issu à parts égales de syrah et de syrah, au nez de cerise et de groseille, rempli de notes de sous-bois, bien structuré en bouche et aux tanins fins et fondus. Un vin plaisant, sans chichis, qui se fait sur le fruit.

NOUVEAU PRODUCTEUR
EARL Dom. la Baranière, chem. Saint-Roman, quartier Saint-Martin, 30200 Bagnols-sur-Cèze, tél. 06.82.22.45.44, fax 04.66.89.66.74, contact@domainelaromance.com
A 11j, sf sam, dim, 17h-19h; sur r.-v. 1^{er} oct-Pâques
Gilles Chiniéu

DOM. DES ROMARINS Signargues 2008
n.c. | 5 à 8 €
Xavier Fabre a repris le domaine familial en 2007. Il signe un agréable Signargues dans lequel grenache et syrah s'équilibrent, le mourvèdre en appoint. La robe est grenat, le bouquet discret mais fin, sur les petits fruits rouges. La bouche se révèle soyeuse et fruitée, un rien torréfiée, équilibrée. Un vin plaisant recommandé par le vigneron sur des cuisses de lapin macérées dans le miel, la moutarde et les épices ; « recette accessible sur demande » précise Xavier.
SARL Dom. des Romarins, rte d'Estégarques, 30390 Domazan, tél. 04.66.57.43.80, domromarin@aol.com
A mer, ven, 15h-19h; sam, 10h-12h 15h-19h

DOM. ROSE-DIEU Plan de Dieu 2009 **
17 000 | 5 à 8 €
Créé en 2002, ce domaine a engagé la conversion de son vignoble à l'agriculture biologique ; le logo AB est prévu sur les étiquettes pour le millésime 2012. En attendant, cette trilogie classique grenache-syrah-mourvèdre dévoile un bouquet envoûtant de fruits confiturés, de réglisse et de garrigue. La bouche, tout aussi « méridionale », se fait suave et charmante, portée par des tanins soyeux et un boisé doux aux fragrances de caramel au lait. À découvrir dès aujourd'hui sur un agneau rôti à la crème d'ail et au romarin (c'est l'accord du vigneron).
Dom. Rose-Dieu, Damien Rozier, chem. Champlain, 84100 Orange, tél. 06.87.04.13.21, fax 04.90.51.64.18, domaine-rose-dieu@wanadoo.fr
A 11j, sf dim, 9h-12h 14h-18h30

DOM. ROUGE GARANCE 2009 *
10 000 | 8 à 11 €
Une bien belle étiquette orne cette bouteille. Il faut dire que son auteur est Enki Bilal, le célèbre dessinateur. L'artiste est œnophile, l'acteur Jean-Louis Trintignant aussi, associé à M. Cortellini sur le domaine. Ce 2009 est dominé par le syrah (70 %) s'ouvre sur des notes animales, bientôt relayées à l'agitation par les fruits mûrs, les épices et les senteurs de garrigue. Un caractère très méridional que l'on retrouve dans une bouche savoureuse, finement fruitée (groseille) et harmonieuse. À découvrir dès l'automne sur des cuilles aux raisins.
Dom. Rouge Garance, chem. de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan, tél. et fax 04.66.37.06.92, contact@rougegarance.com
A 11j, sf dim, 9h-12h 14h30-17h30
Cortellini

DOM. ROUVRE SAINT-LEGER Laudun 2010 *
2 600 | 11 à 15 €
Créé en 2008, ce domaine associe le jeune Adrien Borrelly (24 ans) et l'expérimenté Didier Dumont (52 ans). Ensemble, ils signent un très beau 2010 issu de vignier et de roussanne, certes confidentiel (le domaine

1119 LA VALLÉE DU RHÔNE



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Guide Hachette des vins - 2012

Les appellations régionales

DAUVERGNE-RANVIER Vin gourmand 2010 *
200 000 ■ 5 à 8 €
La maison de négoce R & D a choisi d'appeler ce 2010 « Vin gourmand », une dénomination que n'aurait pas contredite les dégustateurs. Dans sa robe profonde aux reflets violets, cette cuvée livre en effet au nez comme en bouche d'intenses arômes de fruits rouges bien mûrs. Ce vin équilibré, tout en souplesse, se classe parmi les « vins plaisir », à apprécier sans attendre sur une viande rouge grillée.
• R & D Vins, Ch. Saint-Maurice, RN 580, L'Ardeche, 30290 Laudun, tél. 04.66.82.96.57, fax 04.66.82.96.58, francis.dauvergne@dauvergne-ranvier.com

VIGNOBLES DAVID Le Mourre de l'Isle 2010 *
3 350 ■ 5 à 8 €
Si cette cuvée de blanc 2010 n'est pas certifiée AB, il faut savoir que l'intégralité du domaine est maintenant cultivée en bio : les vignes comme les oliviers, qui donnent naissance à une huile AOC. Roussanne, viognier et grenache blanc assemblés à parts égales contribuent à l'équilibre de ce vin aux reflets dorés. Le bouquet aux douces nuances de poire et de pêche annonce un palais rond et gras, au fruité persistant. Une bouteille à servir sur des tarus de la mer. Le rouge 2009 Le Mourre de l'Isle (8 à 11 € - 8 000 b.) décroche lui aussi une étoile.
• Vignobles David, Dom. de la Clotte, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan, tél. 04.66.37.03.99, fax 04.66.37.06.90, vignobles.david@wanadoo.fr
☞ ☞ t.l.j. 9h-19h

DOM. DUPLESSIS Cuvée Éléance
Élevé en fût de chêne 2009 *
15 000 ■ 5 à 8 €
Le boisé et les épices douces dominent l'expression aromatique de cette cuvée. Récoltés tardivement (le 19 septembre) à haute maturité, les raisins de syrah (80 %) et de grenache qui ont subi une macération douce de trente jours parviennent néanmoins à exprimer leurs arômes de fruits rouges. Plein et rond au palais, épaulé par des tanins fins et par un boisé élégant, ce vin possède une fraîcheur qui lui permettra de s'anoblir encore grâce à une garde d'un an ou deux.
• EARL Dom. Duplessis, 271, chem. du Haut-Débat, 84150 Jonquières, tél. 04.90.70.55.00, domaine-duplessis@wanadoo.fr
☞ ☞ t.l.j. sf dim. 8h-12h 13h-19h

DOM. DE L'ESPIGOUETTE 2009 *
n.c. ■ 5 à 8 €
Comme gage de qualité, Bernard Latour privilégie les petits rendements et les vieilles vignes. Rejoint par ses deux fils en 2010, il se lance désormais dans une conversion bio. « Vin plaisir » à apprécier sur des petits farcis provençaux, son côtes-du-rhône montre à l'œil quelques signes d'évolution (reflets tuilés). On ne tardera donc pas à découvrir ses parfums de violette et de fruits à l'eau-de-

vie, ainsi que sa bouche ronde enrobée de cassis et d'épices, équilibrée par une jolie fraîcheur.
• EARL Dom. de l'Espigouette, 1008, rte d'Orange, 84150 Violès, tél. 04.90.70.95.48, fax 04.90.70.96.06, espigouette@aol.com ☞ ☞ t.-v.
• Bernard Latour

DOM. EYVERINE 2009 *
2 600 ■ 5 à 8 €
Dans un de ses terroirs de prédilection, sur le versant sud de la montagne de Cairanne, le grenache qui domine l'assemblage de ce 2009 se livre dans sa plus belle expression. On apprécie son fruité intense de cerise, son rondeur en bouche et son caractère chaleureux en finale. Long et équilibré, ce premier millésime de Denis Monnier est incontestablement une belle réussite, à confirmer dans le cadre de la conversion au bio engagée cette année.
NOUVEAU PRODUCTEUR
• Denis Monnier, BP 8, 84290 Cairanne, tél. 06.15.07.83.34, fax 04.90.37.79.21, domaine-eyverine@orange.fr ☞ ☞ t.-v.

DOM. GALEVAN Paroles de femme 2009
100 000 ■ 5 à 8 €
Coralie Goumarre, première femme à tenir les rênes de ce domaine, a engagé la conversion à l'agriculture biologique qui devrait aboutir à une certification pour le millésime 2011. D'un rouge profond animé de reflets pourpres, ce côtes-du-rhône est apprécié pour sa subtilité. Celle de son bouquet mariant les fruits cuits et les épices, autant que celle de sa bouche souple et légère, qui en fait un vin facile, à déguster dès aujourd'hui sur un lapin rôt.

BLANC DE GARANCE 2010 *
6 000 ■ 8 à 11 €
Toujours fidèle au poste, l'oiseau dessiné par Emile Bilal, emblème du domaine, figure ici sur l'étiquette d'une cuvée partagée entre le grenache blanc, la roussanne, la marsanne et le viognier. Paré d'une robe jaune clair aux reflets dorés, ce 2010, encore timide au nez, se montre doux et fruité en bouche. Des notes de fruits blancs, de poire surtout, viennent enrober une matière ronde et soyeuse, d'une grande élégance.
• Dom. Rouge Garance, chem. de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan, tél. et fax 04.66.37.06.92, contact@rougegarance.com
☞ ☞ t.l.j. 9h-12h 14h30-17h30
• Cortellini

DOM. LA GARRIGUE Cuvée romaine 2009
6 400 ■ 5 à 8 €
Ni collage ni filtration pour ce « vin plaisir » issu d'un assemblage de vieilles vignes mi-grenache, mi-syrah. Rutilant brillant à l'œil, ce 2009 élevé dix-huit mois en cuve libre au nez des nuances d'épices poivrées, de cassis et de violette. Au palais, il se montre ample, frais et gouleyant. Les arômes fruités aux accents de garrigue et de réglisse ne faiblissent pas et seront appréciés sur une côte de bœuf, dès 2012.
• SCEA A. Bernard et Fils, Dom. la Garrigue, 84190 Vacqueyras, tél. 04.90.65.84.60, fax 04.90.65.80.79, ☞ ☞ t.l.j. 8h-12h 14h-18h30; dim. sur t.-v.

LA VALLÉE DU RHÔNE 1100



SECA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Guide des meilleurs vins de France - 2012

- Côtes du Rhône Les Chèvrefeuilles 2010 7 € 13
- Côtes du Rhône Terre de Lune 2009 11 € 14,5
- Côtes du Rhône-Villages Les Eglantiers 2009 18 € 15
- Côtes du Rhône-Villages Les Genévriers 2009 13 € 15,5

Rouge : 31,5 hectares.
 Mourvèdre 4 %, Syrah 38 %, Carignan 2 %, Cinsault 1 %, Marselan 1 %, Grenache 54 %
Blanc : 3,5 hectares.
 Bourboulenc 99 %, Clairette 7 %, Marsanne 7 %, Roussanne 43 %, Viognier 23 %, Grenache 10 %
Production moyenne : 130 000 hl/an
 * Certifié en agriculture bio ou biodynamique

Domaine La Rémejeanne, Cadignac, 30200 Sabran
 Tél. : 04 66 89 44 51 Fax : 04 66 89 64 22
 E-mail : contact@remejeanne.com
 Site : www.remejeanne.com
Vente : au domaine
 Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Samedi sur rendez-vous.
Propriétaire : Rémy Klein

■ Domaine Rouge Garance

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES

Co-propriétaire du domaine, le comédien Jean-Louis Trintignant a confié la gestion du vignoble de cette maison, dont le nom rappelle joyeusement le cinéma ("Les Enfants du Paradis"), à un couple de vigneronniers très talentueux. Bertrand et Claudie Cortellini réalisent des côtes-du-rhône sans aucune lourdeur ni rusticité, au contraire axés sur la fraîcheur, le parfum et l'onctuosité.

Les vins : le Blanc de Garance 2010, magnifique d'équilibre et de pureté, respire le Sud, où l'on imagine la beauté de sa végétation et de ses parfums. Encore très primeur, avec une note poivrée dominante, le Feuille de Garance offre une bouche bien étoffée, bâtie autour de tanins solides. Plus complet et abouti, le Rouge Garance est velouté, mais avec une belle profondeur de matière. Ici la richesse est supérieure, les tanins plus mûrs et le tout mieux enrobé et défini.

- Côtes du Rhône Blanc de Garance 2010 9 € 14,5
- Côtes du Rhône Feuille de Garance 2010 7 € 13,5

- Côtes du Rhône-Villages Rouge Garance 2010 11 € 14,5

Rouge : 28 hectares.
 Carignan 6 %, Cinsault 4 %, Grenache 50 %, Mourvèdre 1 %, Syrah 39 %
Blanc : 2 hectares.
 Grenache 25 %, Marsanne 25 %, Roussanne 20 %, Viognier 25 %
Production moyenne : 120 000 hl/an

Domaine Rouge Garance, Chemin de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
 Tél. : 04 66 01 06 45 Fax : 04 66 37 06 92
 E-mail : contact@rougegarance.com
 Site : www.rougegarance.com
Vente : au domaine
 De 9h à 12h et de 14h à 17h30 du lundi au samedi. Fermé dimanche et jours fériés.
Propriétaire : Bertrand & Claudie Cortellini et J.L. Trintignant

■ Domaine Saint-Amant

BEAUMES DE VENISE

Si vous quittez Beaumes-de-Venise en direction de Suzette, il faudra vous égarer sur les hauteurs des Dentelles de Montmirail pour découvrir le domaine Saint-Amant. Tombé amoureux en 1992 de ce lieu niché à 500 mètres d'altitude, Jacques Wallut, ancien chef d'entreprise, jeune retraité à l'époque, a investi le secteur pour y planter du viognier - en hommage au condrieu -, mais également des cépages plus classiques pour élaborer du vin rouge. Rejoint par sa fille Camille en 1997, il produit, sur ces sols peu profonds, des vins qui peuvent, à tort, paraître gracieux. Fins, élancés, minéraux, très purs, ils n'ont pas le caractère charnel des vins méridionaux - ce qui les rend particulièrement attachants.

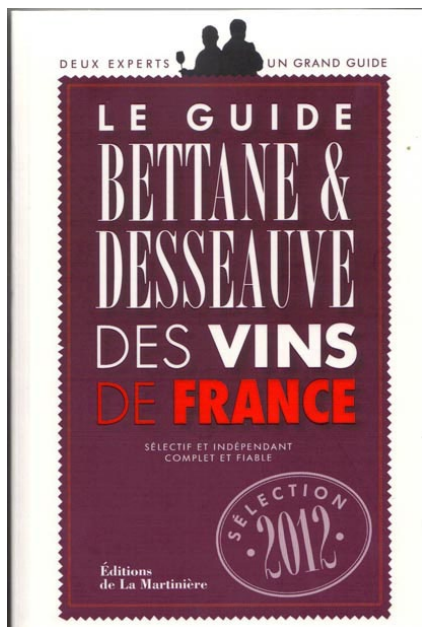
Les vins : La Borry est un blanc composé à 90 % de viognier, qui n'est absolument pas variétal mais d'une magnifique pureté de fruit et d'une belle douceur en finale. La Tabardonne 2009 est un peu plus habillé par le bois mais il est bien intégré ; il prend en épaisseur ce qu'il perd en tonicité. Le rosé Les Trois Roses est gras mais pas lourd avec toujours beaucoup d'élégance et de douceur. Les Clapas est un rouge d'une grande pureté, avec une chair fine en bouche sans beaucoup d'épaisseur mais l'ensemble est bien équilibré et vif. La cuvée Nathalie (syrah) est un peu plus convenue : jolie, bien faite mais il manque ce supplément de magie. Attendons de la voir grandir car la finesse et la densité sont là. Le Grangeneuve est réduit mais son volume en bouche et ses tanins fins plaident pour lui.

VALLEE DU RHONE



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

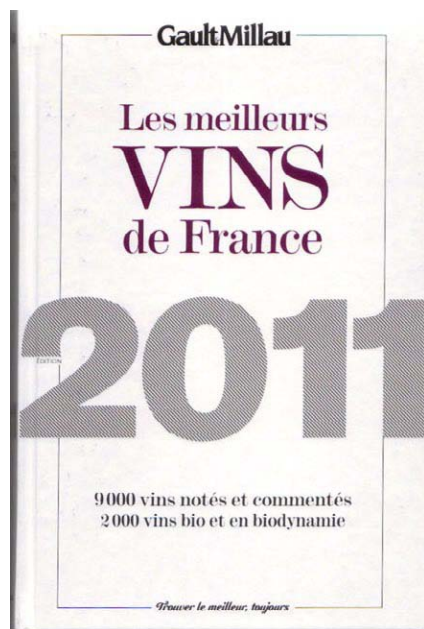
Bettane & Desseuve - 2012



PROVENCE	ROUSSILLON	SAVOIE-BOUYE	SUD-OUEST	VALLÉE DE LA LOIRE	VALLÉE DU RHÔNE	LES INDEX
665	708	772	745	795	887	879
DOMAINE DE LA ROQUÈTE 						
2, avenue Louis-Pasteur - B.P. 22 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 33 00 31 • Fax : 04 90 33 18 47 vignobles@brunier.fr • www.vignoblesbrunier.fr Visite : Sur rendez-vous.						
Le domaine appartient à la famille Brunier (Vieux Télégraphe) mais il dispose de ses propres installations dans le village de Châteauneuf, et son vignoble est indépendant. De fait, il se situe dans la zone de la Roquette (sables et sous-sol argilo-calcaire), sur le plateau de Pied-Long (galets) et les sables de Pignan.						
CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2009						
Rouge 2015 à 2021 26 € 16/20						
Coloré, notes de kirsch et de mûre, vin large d'épaulé, ample et chaleureux, riche.						
CHATEAUNEUF-DU-PAPE CLOS LA ROQUÈTE 2010						
Blanc 2012 à 2014 25 € 15/20						
Blanc classique, rond, frais, équilibré et sans lourdeur aromatique.						
CHATEAUNEUF-DU-PAPE						
L'ACCENT DE LA ROQUÈTE 2009						
Rouge 2015 à 2021 50 € 17/20						
Une cuvée de grenache très suave, au caractère intense et épicé, languide mais profond.						
DOMAINE ROUGE GARANCE 						
Chemin de Massacan • 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan Tél. 04 66 37 06 92 • Fax : 04 66 37 06 92 contact@rougegarance.com • www.rougegarance.com Visite : Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. De juillet à août, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h.						
Premiers du village à quitter la cave coopérative de Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Bertrand et Claudie Cortellini se sont associés en 1996 avec le comédien Jean-Louis Trintignant pour créer leur propre domaine. Les vignes sont situées sur la rive droite du Rhône, sur les communes de Castillon-du-Gard et Saint-Hilaire-d'Ozilhan. Les vendanges sont manuelles, la vinification sans soufre, les vignes certifiées en bio, tout indique ici un travail précis et en perpétuelle quête de progression. Côté vins, c'est leur fraîcheur et leur buvabilité, avec des prix très raisonnables, qui nous séduisent chaque année.						
CÔTES DU RHÔNE BLANC DE GARANCE 2010						
Blanc 2011 à 2012 8,50 € 14,5/20						
Nez de fruits exotiques, expressif et gras en bouche avec une belle acidité en finale.						
CÔTES DU RHÔNE FEUILLES DE GARANCE 2010						
Rouge 2011 à 2013 7 € 14/20						
Nez de mûres et de ronces, intensément fruité, encore jeune, le vin est serré mais reste sur le fruit, avec une bonne fraîcheur et une pointe d'amertume en finale.						
CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES ROUGE GARANCE 2010						
Rouge 2012 à 2015 10 € 15/20						
Un nez floral et aromatique, notes de fruits noirs, cette cuvée à base de syrah est structurée et profonde, avec un bel avenir.						
VIN DE TABLE LITTLE GARANCE 2010						
Rouge 2011 à 2012 4,50 € 13/20						
Les jeunes vignes de syrah du domaine donnent un vin léger, fruité et agréable, à boire jeune et frais.						
DOMAINE RUFFINATTO 						
Chemin de Barielle • 84560 Ménerbes Tél. 04 90 72 39 76 ou 06 30 80 95 20 Fax : 04 90 72 39 76 iruffinatto@orange.fr Visite : Sur rendez-vous.						
Christian Ruffinatto a démarré en 2001, avec quelques parcelles en location. Aujourd'hui, il gère près de sept hectares de vignes et figure parmi l'élite de la région qui montre le vrai potentiel de cet appellation. Ses vins sont raffinés, avec de belles constructions, toujours axés sur la finesse. Les cuvées les-Ménines sont des vins riches et flatteurs avec de belles constitutions, tandis que la cuvée Infante, produite uniquement les années exceptionnelles, est profonde et sérieuse, avec des tanins toujours très élégants et fins.						
CÔTES DU LUBERON L'INFANTE 2009						
Rouge 2013 à 2018 16 € 16,5/20						
Parfaite expression d'un raisin bien mûr, le vin est harmonieux, intense et frais, avec une profondeur exceptionnelle.						
CÔTES DU LUBERON LES MÉNINES 2010						
Rose 2011 à 2013 6,50 € 14/20						
Un très joli rosé parfumé avec une belle robe, rond et agréable, sur le fruit et la fraîcheur.						
CÔTES DU LUBERON LES MÉNINES 2010						
Blanc 2011 à 2013 11 € 15/20						
Un vin élégant et expressif où vermentino, roussanne et clairette s'associent parfaitement dans une bouche ample et riche, avec une belle acidité.						



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Gault Millau - 2011

Côtes du Rhône | VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Rouge Garance
★★★★☆
Contact Bertrand et Claude Cortellini
Chemin de Massacan - 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
T. 04 66 01 88 45
contact@rougegarance.com
www.rougegarance.com

La rencontre d'agriculteurs coopérateurs et de Jean-Louis Trintignant enfantera, en 1997, la première cuvée de Rouge Garance. Cette petite trentaine d'hectares, dominés par le grenache et la syrah, s'étend aux confins des Côtes du Rhône ouest. Enki Bilal donnera naissance à l'oiseau qui deviendra l'emblème du domaine, en dessinant la première étiquette : l'art et le vin ne sont finalement pas si éloignés.

Surface du vignoble : 30 ha • Grenache noir, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache blanc, Vignier, Marsanne, Roussane • Vendange manuelle : 100 %.

Domaine Rouge Garance Feuille de Garance ♥
2009 | 16,5/20 | 7€

À l'ouverture le nez riche et complexe exprime des arômes de fleurs, des notes herbacées de garrigue, des épices et de la grotte confiturée. La bouche est ample, gourmande, avec des tanins soyeux et une fraîcheur qui équilibre bien le tout. La finale est généreuse, sur des notes de forêt noire.

Domaine Rouge Garance Blanc de Garance ♥
2009 | 16/20 | 8€

Le blanc Garance et son nez de poire, fleurs de haie, sauge et laurier est délicieux et délicat. En bouche, on note un beau gras, de la fraîcheur, de la tendreté, de la densité et un peu d'amertume. La finale est soutenue, épicée et agréable.

Où trouver les vins du domaine...
CAVISTE case 16 (75018 Paris)
RESTAURANT Razamel (13200 Arles)

Ferraton Père et Fils
★★★★☆
Descriptif complet du domaine dans l'appellation
Hermitage Voir page 1232

Ferraton Père & Fils Samaréens
2008 | 13/20 |

Croquant et friand, c'est un côtes-du-rhône de haute volée, vinifié sur la maturité. Un fond finement poivré s'offre en bouche, sur une assise tannique bien définie.

Les Vins Jean-Louis Colombo
★★★★★
Descriptif complet du domaine
Carnas Voir page 1232

J.L. Colombo Les Fines Feuilles
2007 | 14/20

Net et précis, ce côtes-du-rhône des notes de noyau et de mandarine, tandis que la bouche joue de la fraîcheur et des tanins croquants.

J.L. Colombo Les Feuilles
2007 | 15,5/20

Le nez est très agréable, sur le mentholé. Puis les épices baignées de lumière. Les épices baignées de lumière. Les épices baignées de lumière. Les épices baignées de lumière. Les épices baignées de lumière.

J.L. Colombo Les Feuilles
2008 | 13/20

Ce vin a toutes les vertus d'un vin de France. Il est très agréable, mais préservant la fraîcheur. La bouche est en équilibre et la fraîcheur également.

Montirius - Christine
★★★★★
Descriptif complet du domaine
Vacqueyras Voir page 1232

Montirius Sérène
2007 | 15/20

Un nez entêtant de pierre, de chêne et de violette. La bouche est très distinguée, étayée par des tanins ciselés. On termine sur la crème.

Perrin et Fils
★★★★★
Descriptif complet du domaine
Routte de Jonquières - 84100 Orange
lara@perrin.com
www.cotesperrin.com

La famille Perrin ne peut s'imaginer sans sa tradition vigneronne de plus de 150 ans. Elle a investi parmi les meilleurs terroirs de la Vallée du Rhône depuis 1950. Dans les caves du Prébois, à Cuvilly, les vignes (180 hectares) se regroupent autour de Beaucastel. Passionnés de vin, les Perrin cherchent à produire des vins destinés avant tout à la table.

1184



SEEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Gault Millau Vins Bio - 2011

Vallée du Rhône Rhône Méridional

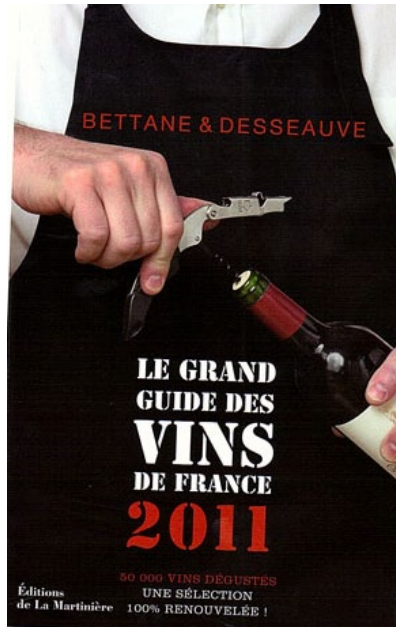
<p>• Côtés du Rhône Villages Saint-Maurice Emergence 2006 : 17/20 17 €</p> <p>• Côtés du Rhône Villages Saint-Maurice les Colonnades 2006 : 17/20 15 €</p> <p>• Côtés du Rhône Villages Saint-Maurice Maréotis 2006 : 16/20 15 €</p> <p>• Côtés du Rhône Villages Saint-Maurice Renaissance 2007 : 16/20 10 €</p> <p>• VDT Amphora 2007 : 15,5/20 15 €</p> <p>Surface du vignoble : 30 ha (rouges : 28 ha - blancs : 2 ha) Age moyen des vignes : 40 ans Vendange manuelle : 100% Elevage : en cuve</p> <p>Domaine Rouge Garance</p> <p>♥ ☺ 🏠 🌱</p> <p>Contact(s) : Claudie Cortellini Chemin de Massacan 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan ☎ 04 66 37 06 92 – 📠 04 66 37 06 92 contact@rougegarance.com www.rougegarance.com</p> <p>Appellation principale : Côtes du Rhône</p> <p>La rencontre d'agriculteurs coopérateurs et du célèbre Jean-Luc Trintignant enfantera en 1997 la première cuvée de Rouge Garance. Cette petite trentaine d'hectares, dominés par le grenache et la syrah, s'étend aux confins des côtes du Rhône ouest. Enki Bilal donnera naissance à l'oiseau qui deviendra l'emblème du domaine en dessinant sa première étiquette. L'art et le vin ne sont finalement pas si éloignés. Le millésime 2007 est une réussite incontestable. Les maturités sont magnifiques : Rouge Garance est un vin crémeux aux notes de fruits cuits ; les Saint-Pierre a plus de trame et le même style velouté ; Garance est plus fraîche et tendu. Le blanc monte de niveau, gras et tendu à la fois.</p>	<p>☐ Côtés du Rhône Blanc de Garance 2007 : 16,5/20 7 €</p> <p>• Côtés du Rhône Villages Garance 2007 : 16/20 7 €</p> <p>• Côtés du Rhône Villages les Saint-Pierre 2007 : 16/20 13 €</p> <p>• Côtés du Rhône Villages Rouge Garance 2007 : 17/20 9 €</p> <p>Surface du vignoble : 28 ha (rouges : 26,50 ha - blancs : 1,50 ha) Age moyen des vignes : 30 ans Vendange manuelle : 100% Elevage : en cuve, en fût ancien</p> <p>Où trouver les vins du domaine : Caviste : Les Terroirs, Uzès (30). Restaurant : Le Bec à Vin, Uzès (30).</p> <p>Domaine Saint-Jean-du-Barroux</p> <p>🌱/sc</p> <p>Contact(s) : Philippe Gimel Chemin de Saint-Jean 84330 Le Barroux ☎ 04 90 70 84 74 contact@saintjeandubarroux.com www.saintjeandubarroux.com</p> <p>Appellation principale : Côtes du Ventoux</p> <p>Certaines personnes ont parfois des parcours atypiques. Celui de Philippe Gimel passe par la Lorraine où il exerça comme pharmacien. En 2003, il s'installe au Barroux après quelques expériences avec Claude Papin en Loire, à Beaucastel et la Janassé en Rhône, et des études d'œnologie à Toulouse. Voilà donc notre Lorrain prêt à s'installer et à cultiver ces 12 petits hectares de vignes coincés entre les Dentelles de Montmirail et le mont Ventoux. Comme beaucoup de néovignerons, il travaille en bio et petit à petit semble avoir trouvé un style reconnaissable entre tous : des vins denses, sans surpuissance et une mise en avant d'un fruit tendre et velouté pour le rouge. Le blanc est volumineux, gras et ultra aromatique. Bravo.</p> <p>☐ Côtés du Ventoux 2006 : 13,5/20 19,50 €</p>
--	---

173



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Grand Guide des Vins de France, La Martinière - 2011





SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Marianne - Juillet Août 2010

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES
Domaine Rouge Garance

LES PLAISIRS SIMPLES D'UN JOLI RHÔNE

Bertrand et Claudie Cortellini font partie de ces vaillants pionniers qui ont œuvré sans bruit, sans précipitation et sans cocorico à l'une des entreprises les plus difficiles, les plus ingrates mais aussi les plus vénérables de la viticulture française : la réhabilitation des « simples » côtes-du-rhône.

C'est en goûtant leurs vins que beaucoup d'amateurs se réconcilient avec une appellation qui fut trop longtemps sinistrée, rendue méconnaissable par l'usage expéditif et approximatif de gros volumes. Oui, le côtes-du-rhône est un vin simple, mais la simplicité peut être élégante et subtile comme le quotidien – qu'il s'agisse du pain, du vin ou du beurre – peut être plaisant et raffiné. Les Cortellini le démontrent sur cet important domaine sur la rive droite du Rhône où toutes les parcelles ont vue sur le pont du Gard.

Des cuvées de factures remarquables
Ils s'y sont installés en 1996 avec le soutien d'un mécène aussi bienveillant que clairvoyant. Ils travaillent leurs 30 hectares en agriculture biologique et ne vendangent qu'à la main – ce qui est plus facile à dire qu'à faire – et en cave ne se servent que des levures indigènes. Ils ne cessent de progresser dans l'expression gourmande du fruit pur, alliant fraîcheur et profondeur, avec des bouteilles d'un rapport qualité-prix renversant. Avec une parcelle d'un hectare de galets ronds plantée de vieilles syrahs, dont ils assemblent les fruits avec un soupçon (10%) de mourvèdre, ils produisent quelques milliers de bouteilles d'une cuvée désormais renommée, « Les Saintpierre ». Mais leur classique cuvée « Garances » est de facture tout aussi remarquable. C'est un assemblage typique de carignan (70%), grenache (20%) et syrah (10%) aux tanins ronds et savoureux et aux frais effluves de garrigue à l'aube. Un vin sombre, soyeux et délicat, à boire sur la délicatesse de l'agneau.

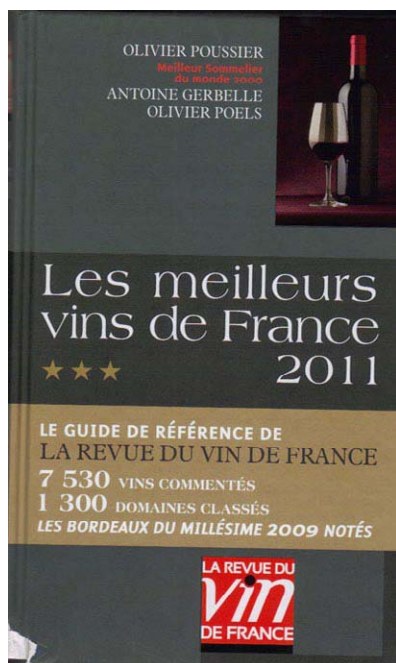
E. C.

DOMAINE ROUGE GARANCE
J.-L. TRINTIGNANT - C. & B. CORTELLINI
30210 SAINT-HILAIRE-D'OZILHAN
TEL. : 04 66 37 06 92 contact@rougegarance.com
CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES « GARANCES » 2009 - 8 €

Marianne Spécial vins 2010



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Les meilleurs vins de France - La Revue du Vin de France - 2011

VALLÉE DU RHÔNE RHÔNE SUD

Rouge : 35 hectares.
 Cinsault 2 %, Marselan 3 %, Grenache 59 %,
 Mourvèdre 4 %, Syrah 30 %, Carignan 2 %
 Blanc : 3 hectares.
 Bourboulenc 10 %, Clairette 20 %,
 Marsanne 10 %, Roussanne 35 %,
 Viognier 25 %
 Production moyenne : 125 000 hl/an

Rouge : 27 hectares.
 Carignan 6 %, Cinsault 4 %, Grenache 50 %,
 Mourvèdre 1 %, Syrah 39 %
 Blanc : 1 hectare.
 Grenache 25 %, Marsanne 25 %,
 Roussanne 20 %, Viognier 25 %
 Production moyenne : 130 000 hl/an

Domaine La Rémejeanne, Cadigrac, 30200
 Sabran
 Tél. : 04 66 89 44 51 Fax : 04 66 89 64 22
 E-mail : contact@domainelaremejeanne.com
 Site : www.remejeanne.com
 Vente : au domaine
 Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à
 18h. Samedi matin uniquement sur rendez-vous.
 Propriétaire : Rémy Klein

Domaine Rouge Garance, Chemin de Massacq,
 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
 Tél. : 04 66 37 06 92 Fax : 04 66 37 06 92
 E-mail : contact@rougegarance.com
 Site : www.rougegarance.com
 De 9h à 12h et de 14h à 17h30 tous les jours
 sauf dimanche et jours fériés. Juillet et Août :
 de 9h à 12h et de 14h30 à 18h.
 Propriétaire : Cortellini-Trintignant

■ **Domaine Saint-Amant**
 BEAUMES DE VENISE

Si vous quittez Beaumes-de-Venise en direction de Suzette, il faudra vous égarer sur les hauteurs des Dentelles de Montmiral pour découvrir le domaine Saint-Amant. Tombé amoureux en 1992 de ce lieu niché à 500 mètres d'altitude, Jacques Wallut, ancien chef d'entreprise, jeune retraité à l'époque, a investi le secteur pour y planter du viognier - en hommage au condrieu -, mais également des cépages classiques pour élaborer du vin rouge. Repris par sa fille Camille en 1997, il produit, sur sols peu profonds, des vins qui peuvent, à tort, paraître gracieux. Fins, élancés, minéraux, très purs, ils n'ont pas le caractère charnel des vins méridionaux - ce qui les rend particulièrement attachants.

Les vins : le rosé est un rien technique au nez mais la bouche se montre vive et minérale, avec un joli fruit acidulé. La Borry 2009 offre une belle fraîcheur végétale, le vin est ciselé avec une note de pierre à fusil. Très joli blanc, vil, mais avec une belle envergure en bouche. La Tabardonne 2008 affiche ses ambitions par une matière plus riche et un élevage sous bois plus marqué mais bien intégré ; il lui faudra quelques années de garde pour s'épanouir. Le Beaumes-de-venise Grangeneuve 2008 est très pointu, avec une note de graphite, pur, droit, un rien austère mais avec des tanins fins et précis. La cuvée Nathalie 2006, à base de syrah, est encore sur la réserve, puissante, minérale presque tranchante, marque de son terroir d'altitude ; mais elle révèle une belle finale veloutée et une intense note poivrée.

■ **Domaine Rouge Garance**
 CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES

Copropriétaire du domaine, le comédien Jean-Louis Trintignant a confié la gestion du vignoble de cette maison, dont le nom rappelle joliment le cinéma (Les Enfants du Paradis), à un couple de vigneronnes très talentueuses. Bertrand et Claudie Cortellini réalisent des côtes-du-rhône sans aucune lourdeur ni rusticité, au contraire axés sur la fraîcheur, le parfum et l'onctuosité.

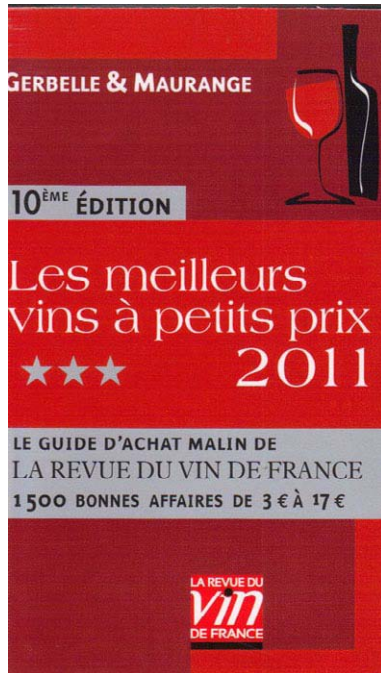
Les vins : le Blanc de Garance 2009 libère une certaine amertume dans ses parfums, avec une note presque médicinale d'herbe et de pierre à fusil. La bouche est tranchante, sans gras, mais avec une belle persistance sur l'amertume. Le Feuille de Garance 2009 est droit, vif, minéral, presque charbonneux. Plus structuré que friand, avec une légère pointe chalcureuse sur la finale, il a besoin de s'affiner. Plein avec du gras, le Garance 2009 campe sur sa structure mais avec un fruit frais plus tonique que solaire. Encore tout jeunes dans l'ensemble, les vins sont stricts et s'imposent par des tanins qui s'équilibreront avec le temps. Il faudra attendre de les voir vieillir avant de les ouvrir.

■ **Côtes du Rhône Blanc de Garance 2009** 8 € 14,5
 ■ **Côtes du Rhône Feuille de Garance 2009** 6,50 € 13,5
 ■ **Côtes du Rhône-Villages Garances 2009** 8 € 15

646



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Les meilleurs vins à petit prix - La Revue du Vin de France - 2011

<p>7,60 € 14,5/20</p> <p>Domaine de la Grand'Ribe Côtes du Rhône-Villages 2009 Vin blanc. Production : 3000 Bouteilles/an.</p> <p>Assez gras, enrobé quand il entre en bouche mais qui s'élève et ne retombe pas trop de blanc sudiste. Avec un bon goût d'olive verte, il reste frais et digeste. Mais à ce prix-là, ce n'est encore une bonne affaire ?</p> <p>Jean-Claude Fromont • 04 90 30 83 75 • Route de 4230 Sainte-Cécile-les-Vignes • www.gran-</p>	<p>7,50 € 14/20</p> <p>Domaine de Boissan Côtes du Rhône-Villages Sablet 2009 Vin blanc. Production : 10000 Bouteilles/an.</p> <p>Assez savoureux, enrobé, plus de jus et de saveur que la moyenne des blancs villages cette année. A boire jeune sur des légumes frais accompagnés d'huile d'olives.</p> <p>Christian Bouffis • 04 90 49 98 30 • 3, rue Saint André, 84110 Sablet • c.bouffis@wanadoo.fr</p>
<p>8,00 € 14,5/20</p> <p>Domaines Bour Côtes du Rhône-Villages Esprit de Grenache Vin rouge. Production : 40000 Bouteilles/an.</p> <p>On peut lui reprocher un style un peu trop en attaque de bouche, par la charge de tanins, il évolue bien, laissant la place à de beaux saveurs du grenache mûr. Beau vin.</p> <p>Jean-Claude Fromont • 04 90 30 83 75 • Route de 4230 Sainte-Cécile-les-Vignes • www.gran-</p>	<p>7,00 € 14/20</p> <p>Château Maucoll Côtes du Rhône-Villages 2009 Vin rouge. Production : 18000 Bouteilles/an.</p> <p>Un gain de saveurs, de tanins enrobés, qui en font après une longue série purement riche en alcool, un beau cotes du Rhône classique et franc.</p> <p>Bénédicto et Charles Bonnel • 04 90 34 14 86 • BP 07, 84230 Châteaufort-du-Pape Cedex • www.maucoll.com</p>
<p>8,00 € 14,5/20</p> <p>Domaine Rouge Garance Côtes du Rhône-Villages Garances 2009 Vin rouge. Production : 12000 Bouteilles/an.</p> <p>Précisément la finesse et la fraîcheur des tanins d'un vin ni gras, ni impressionnant, simplement bon dans sa nature franche. A boire.</p> <p>Jean-Luc Trintignant • 04 66 37 06 92 • Chemin de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan • www.rougegarance.com</p>	<p>6,50 € 14/20</p> <p>Domaine de la Millière Côtes du Rhône Vieilles Vignes 2006 Vin rouge. Production : nc</p> <p>Pas une grosse concentration mais du goût, des notes sucrées et pâtisseries dans un jus généreux qui reste digeste. Servir légèrement frais (16°).</p> <p>Michel Amaud • 04 90 34 53 06 • Cabrières Le Grès, 84100 Orange • www.le-milliere.fr</p>
<p>6,10 € 14/20</p> <p>Les Asseyras Côtes du Rhône-Villages Vieilles Vignes 2007 Vin rouge. Production : 9600 Bouteilles/an.</p> <p>Des notes de fruits cuits, une bouche extraite, encore bien tannique, avec de la densité, comme attendu dans un village issu de vieilles vignes. Équilibre en équilibre. A boire sur trois ans.</p> <p>Domaine Blanc • 04 75 98 50 81 • Route de Visan, 26790 Tulette www.domaineblanc.com</p>	<p>5,50 € 14/20</p> <p>Domaine de Saint-Luc Côtes du Rhône-Villages 2007 Vin rouge. Production : 13000 Bouteilles/an.</p> <p>A point cet hiver, sur ses tanins patinés, une matière un rien végétale et douce. Un bon « cotes » classique.</p> <p>GFA Hémard • 04 75 98 11 51 • 132, Chemin des Flangs 26750 La Baume de Traneil • www.dom-saint-luc.com</p>
<p>6,50 € 14/20</p> <p>Domaine de Coste Chaude Côtes du Rhône-Villages 2008 Vin rouge. Production : 6000 Bouteilles/an.</p>	<p>5,40 € 14/20</p> <p>Vignerons de Caractère Côtes du Rhône-Villages Vallon des Sources 2007 Vin rouge. Production : 27000 Bouteilles/an.</p> <p>Des notes de fruits cuits, une bouche extraite, encore bien tannique, avec de la densité, comme attendu dans un cotes village issu de vieilles</p>

RHÔNE SUD CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES



SECA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



La Revue du Vin de France - Juin 2009

GRAPPILLÉS

Nous présentons ici une sélection de bouteilles distinguées au cours du mois écoulé. Il s'agit soit de vins remarquables en dégustant des échantillons envoyés par les vignerons à la rédaction, soit de cuvées appréciées lors de nos visites dans le vignoble.

Les vins du Rhône remarquables ce mois-ci

Même sur les chemins les plus balisés, tels ceux de la vallée du Rhône, il reste possible de glaner une belle moisson de découvertes. De passage dans la région, nous avons multiplié les dégustations au printemps pour élargir au maximum le spectre de vins que nous goûtons. Sachez profiter de ces nouveautés ! Et merci aux vignerons de toutes les régions de bien vouloir continuer à nous adresser leurs échantillons.

J.-E. S.

15.5/20

LA BOUTEILLE DU MOIS

DOMAINE ROUGE GARANCE
Côtes du Rhône Villages
Rouge Garance 2007

Bertrand Cortellini a fait des merveilles sur ce beau domaine dont l'acteur Jean-Louis Trintignant est copropriétaire. Nous sommes sous le charme de sa grande maturité de fruit suave, veloutée et fraîche, de ses arômes précis et intenses (fruits noirs, olive, cerise et réglisse). Un grand vin harmonieux, à savourer sur plusieurs années. Le Blanc de Garance 2007 (15,5/20, 7,50 €) fera quant à lui une bouteille idéale pour tempérer les chaleurs estivales.

9 €



17/20

DOMAINE JEAN-MICHEL STEPHAN
Condrieu La Roncharde 2007

Réputé pour ses côtes-rottes, ce domaine artisanal propose un remarquable condrieu au fruit frais et intense, d'une grande fraîcheur florale, à la matière gourmande. C'est un grand vin précis, harmonieux, à la finale tendue. Son prix n'est pas tendre, mais c'est un "collector" : 500 bouteilles produites seulement, et le domaine a perdu cette vigne, qu'il n'avait que pour deux ans en location, après la vendange 2008. **80 €**

15.5/20

DOMAINE ROMANEUX-DESTIEZET
Saint-Joseph 2007

Les 7 hectares de Béatrice et Hervé Souhaut sont répartis entre vins de pays et saint-joseph. Ce dernier provient du magnifique coteau situé au-dessus de Tourmon, et ses vieilles vignes offrent en 2007 une matière élançante, tout en finesse et tension, d'une véritable distinction. Une valeur sûre. **15 €**

15/20

DOMAINE CHAUME-ARNAUD
Côtes du Rhône Villages blanc
La Cadène 2008

Un des meilleurs vins blancs du nord des Côtes du Rhône, à base de marsanne et de viognier. Vif en attaque, il se développe avec intensité et fraîcheur sur une trame nerveuse, avec des notes aromatiques d'anis et de fenouil. Sa finesse et sa précision de saveurs feront des étincelles sur un poisson en papillote. Ce domaine très régulier travaille en biodynamie. **12 €**

A NOS AMIS PRODUCTEURS

Tous les vins présentés dans cette rubrique doivent être mis en bouteille (pas de dégustation d'échantillons prélevés sur cuve) et disponibles à la vente. Indiquer le tarif TTC départ propriété, ainsi que les coordonnées téléphoniques du producteur.

Notre adresse :
La Revue du vin de France
Rubrique Grappillés
43 - 47, rue du Gouverneur
Général Félix Eboué
92137 Issy-les-Moulineaux cedex

ECHELLE DE NOTATION

20 sur 20 :	Vin de rêve
17.5 à 19.5 :	Vin exceptionnel
15.5 à 17 :	Grand vin
13.5 à 15 :	Bon vin
11.5 à 13 :	Vin correct



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Marianne - Juin 2009



SAVOIR VIVRE

CHAMPAGNE

De Saint Gall

Cette étiquette est celle sous laquelle la coopérative Union Champagne, installée à Avize, au sud d'Épernay, commercialise sa production. Sous la férule de Serge Lefèvre, président vigneron, ce groupement de producteurs a su hisser la qualité de ses vins à des sommets tels que les grandes maisons champenoises se bousculent ici pour acheter des jus destinés à enrichir leurs plus grandes cuvées. Derrière la marque De Saint Gall se cache en effet une histoire unique en Champagne, une réussite prouvant que le principe coopératif, s'il est rigoureusement partagé et appliqué par des viticulteurs engagés, peut donner des résultats stupéfiants. Rassemblés depuis près de quarante ans sous la bannière d'Union Champagne, 12 entités de production ont contribué à la création et au succès de cette institution désormais référencée dans le paysage champenois. Leur atout, un terroir d'exception réparti sur des villages dont les noms chantent aux oreilles des connaisseurs, Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger... Ce joyau couvre plus d'un millier d'hectares de premiers et grands crus, tous classés de 95 à 100% sur l'échelle des crus de Champagne. Il représente à lui seul près de la moitié de la fameuse Côte des blancs, fief du cépage chardonnay et quelques vignobles prestigieux de la montagne de Reims. La signature De Saint Gall évoque donc tout naturellement le style des grands champagnes, fiers de leur pureté et de leur élégance. La gamme propose un brut tradition premier cru, un brut blanc de blancs premier cru, un extrabrut blanc de blancs premier cru, un brut rosé, un brut millésimé 2004 et la grande cuvée « Orpale » 1998 grand cru, fleuron des fleurons de l'univers des champagnes de prestige. Notre coup de cœur est allé au brut blanc de blancs premier cru pour son excellent rapport qualité-prix. Un vin équilibré, arondi et gracieux, aux bulles délicates et vivaces, qui convient à toutes les circonstances où s'impose la mousse mais aussi aux instants de table où les champagnes gourmands assurent la totalité du repas. Une récente expérience a révélé les incroyables charmes que ce blanc de blancs dispense aux connaisseurs lorsqu'on le marie à un plateau de fromages double crème champenois : chaource, brillat-savarin, langres, brie ou mussy-sur-seine. Un accord royal.

Champagne De Saint Gall, 7, rue Pasteur, 51190 Avize. Tél. : 03 26 57 94 22. info@de-saint-gall.com
Brut blanc de blancs premier cru - 21 €.

BOURGUEIL

Domaine Lamé-De

C'est la tradition familiale qui marque ici l'attachement au terroir, donc aux valeurs de l'AOC. Heureux successeur d'une belle lignée de vignerons pétris de ce que la viticulture bourguignonne porte en elle de principes professionnels et d'éthique agricole, Philippe Boucard s'est toujours battu pour l'honneur de la paysannerie française. Sa dévotion à la cause bachique et son engagement au service de l'AOC Bourgueil, notamment au travers de responsabilités officielles, n'ont d'égal que la rigueur et la justesse de ses vins. Vins de la mémoire avec les sublimes bourgueils 1921, 1934, 1947 ou 1959 de ses aïeux, bien supérieurs à certains grands crus classés du Bordelais auxquels on peut les comparer, et vins du temps présent, toujours fidèles à la maxime de l'arologue Jacques Puisais, par ailleurs président d'honneur des Marianne du vin, selon qui « un vin juste doit avoir la gueule de l'endroit et de l'année où il est né et les tripes de celui qui l'a fait ». Une formule inscrite dans la tête des Boucard, transmise de génération en génération depuis l'arrière-grand-père Lamé, que l'on retrouve à chaque millésime dans les vins

CÔTES-DU-RHÔNE

Domaine Rouge Garance

Bertrand et Claudie Cortellini font partie de ces vignerons qui œuvrent à la réhabilitation des « simples » côtes-du-rhône. En goûtant leurs vins, beaucoup d'amateurs se réconcilient avec une appellation sinistrée, rendue méconnaissable par l'usage expéditif et approximatif de gros volumes. Oui, le côtes-du-rhône est un vin simple, mais la simplicité peut être élégante et subtile. Les Cortellini le démontrent depuis 1996 sur ce domaine de la rive droite où toutes les parcelles ont vue sur le pont du Gard. Ils ne cessent de progresser dans l'expression gourmande du fruit pur, alliant fraîcheur et profondeur, avec des bouteilles d'un rapport qualité-prix renversant. Leur cuvée de base - « Garances » - est un assemblage typique de carignan (70%), grenache (20%) et syrah (10%) aux frais effluves de garrigue à l'aube et aux tanins ronds et savoureux. Avec une parcelle de 1 ha de galets ronds plantée de vieilles syrahs, dont ils assemblent les beaux fruits avec un soupçon (10%) de mourvèdre, ils produisent 3 000 bouteilles de cette belle et rare cuvée des « Saintpierre ». Un vin sombre et soyeux aux douces senteurs de résineux. Un côtes-du-rhône délicat à boire sur la délicatesse de l'agneau.

Domaine Rouge Garance, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan. Tél. : 04 66 37 06 92.
www.rougegarance.com. Côtes-du-rhône villages « Les Saintpierre » 2007 - 13 €.

100 Marianne / 13 au 19 juin 2009



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Le Guide des Vins 2010 - Gault & Millau



Vallée du Rhône Rhône Méridional

de l'honneur du vin qui transforme en artiste le travailleur de la vigne". Venons en aux vins que nous avons très bien classés, notamment grâce à la cuvée Secret non dégustée dans le cadre de ce guide mais qui donne toute la mesure d'un grand domaine. Plus accessibles, les cuvées Prestige ou les Olivets sont tout en richesse et maturité mais bien signées par la fraîcheur. La cuvée Réserve a plus de volume et de richesse, c'est un vin très mûr voire chaleureux.

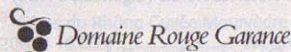
■ Châteauneuf-du-Pape les Olivets
 2007 : 16/20 15,30 €

■ Châteauneuf-du-Pape Prestige
 2007 : 16/20 30,60 €

■ Châteauneuf-du-Pape Réserve
 2007 : 17/20 18,90 €

Surface du vignoble : 16,58 ha (rouges : 15,53 ha - blancs : 1,15 ha)
 Cépages rouges : Grenache (80%) - Syrah (10%) - Mourvèdre (5%) - Autres (5%)
 Cépages blancs : Roussanne (40%) - Clairette (20%) - Bourboulenc (10%)
 Age moyen des vignes : 60 ans
 Vendange manuelle : 100%
 Elevage : en cuve

Le domaine vous conseille :
 Restaurant : Le Différent (Avignon, 84000)



Contact(s) : Claudie Cortellini
 Chemin de Massacan
 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
 ☎ 04 66 37 06 92 – 📠 04 66 37 06 92

Cotation des domaines

- niveau exceptionnel
- niveau excellent
- niveau remarquable
- niveau très bon

contact@rougegarance.com
 www.rougegarance.com



Appellation principale : Côtes du Rhône

La rencontre d'agriculteurs coopérateurs et du célèbre Jean-Luc Trintignant enfantera en 1997 la première cuvée de Rouge Garance. Cette petite trentaine d'hectares, dominés par le grenache et la syrah, s'étend aux confins des Côtes du Rhône ouest. Enki Bilal donnera naissance à l'oiseau qui deviendra l'emblème du domaine en dessinant sa première étiquette. L'art et le vin ne sont finalement pas si éloignés. Le millésime 2007 est une réussite incontestable. Les maturités sont magnifiques : Rouge Garance est un vin crémeux aux notes de fruits cuits ; les Saint-Pierre a plus de trame et le même style velouté ; Garance est plus fraîche et tendre. Le blanc monte de niveau, gras et tendu à la fois.

□ Côtes du Rhône Blanc de Garance
 2007 : 16,5/20 7 €

■ Côtes du Rhône Villages Garance
 2007 : 16/20 7 €

■ Côtes du Rhône Villages les Saint-Pierre
 2007 : 16/20 13 €

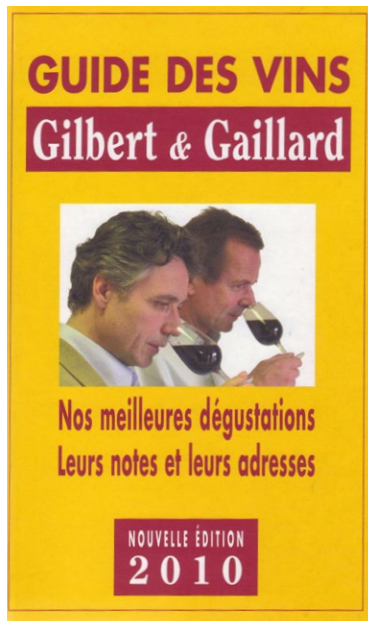
■ Côtes du Rhône Villages Rouge Garance
 2007 : 17/20 9 €

Surface du vignoble : 28 ha (rouges : 26,50 ha - blancs : 1,50 ha)
 Age moyen des vignes : 30 ans
 Vendange manuelle : 100%
 Elevage : en cuve, en fût ancien



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Guide des Vins - Gilbert&Gaillard - Nouvelle édition 2010



Vallée du Rhône - Côtes du Rhône-Villages A.O.C. (suite)	
86/100 Domaine Fond Croze ■ Cuvée Vincent de Catani 2006 : Robe soutenue, nuances pourpres. Nez net et typé mêlant fruits à noyau et note d'épices. Style ample, fondu, au fruité net et mûr, finale épicée et réglissée. Bel équilibre général. Où le trouver : A la propriété Domaine Fond Croze - Tél. : 04 90 28 97 07	■ Belle typicité rhodanienne. Prix Env. : 6,20 EUR Où le trouver : A la propriété Domaine du Gros Pata - Tél. : 04 90 36 23 75
86/100 Domaine la Pierre Laine ■ Millésime 2007 : Robe intense. Nez profond mêlant petits fruits noirs macérés, cacao, réglisse. Un style ample, généreux, étché et fondu. Longue finale sur des notes de fruits à noyau et de cacao. Prix Env. : 5,85 EUR Où le trouver : A la propriété Domaine la Pierre Laine - Tél. : 04 75 04 60 61	85/100 Domaine La Millière ■ Vieilles Vignes 2007 : Robe intense, nuance pourpre. Nez réservé de fruits noirs mûrs, discrète note de zan et d'épices. Bouche pleine, étoffée, enrobée d'un gras plaisant. La longueur est au rendez-vous, un millésime réussi. Prix Env. : 6,50 EUR Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants Domaine La Millière - Tél. : 04 90 34 53 06
86/100 La Grand Ribe ■ Millésime 2007 : Belle robe soutenue, reflets rouges vifs. Joli nez net de fruits noirs et d'épices. La bouche est ample, charnue, très soyeuse, elle développe un fruit très pur ponctué en finale de touches de réglisse, de garigue, d'épices. Grande typicité. Prix Env. : 7,50 EUR Où le trouver : A la propriété Domaine de la Grand Ribe - Tél. : 04 90 30 83 75	85/100 Chantecôtes ■ Clos de la Vierge - Village 2008 : Robe d'un rose soutenu. Nez de fruits rouges frais (fraise, cerise) discrètement épicé. Un rosé ample, souple, corpulent, où le fruit s'exprime avec franchise. La longueur est au rendez-vous, joli rosé de repas. Prix Env. : 6,25 EUR Où le trouver : Au caveau Chantecôtes - Tél. : 04 90 30 83 25
85/100 Domaine Sainte-Anne ■ Cuvée Notre-Dame des Calottes 2007 : Robe sombre. Nez profond, très plaisant, note de griotte sur fond minéral discret. En bouche un vin assez puissant aux tanins bien fondus. On apprécie sa netteté et sa persistance aromatique sur un registre de fruits noirs et d'épices très typé. Prix Env. : 8,50 EUR Où le trouver : A la propriété Domaine Sainte-Anne - Tél. : 04 66 82 77 41	85/100 Cave des Vignerons d'Orsan ■ La Légende du Sang d'Or 2007 : Robe concentrée, reflets grenat. Nez intense, de fruits noirs, de fruits à noyau. Bouche structurée, aux tanins fondus. La corpulence s'allie à la fraîcheur. Finale sur le zan. Un style terrroiré, bien fait. Prix Env. : 4,50 EUR Où le trouver : Au caveau - Cavistes - Restaurants Cave des Vignerons d'Orsan - Tél. : 04 66 90 10 05
85/100 Domaine Saint Luc ■ L'Escalé Sérine 2005 : Robe soutenue. Nez expressif de fruits rouges bien mûrs agrémentés de notes épicées. Un style ample, une matière serrée, bien enrobée. Un villages harmonieux, parfumé, bien structuré, à apprécier sur un rôti de boeuf. Prix Env. : 9,50 EUR Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants Domaine Saint Luc - Tél. : 04 75 98 11 51	85/100 Domaine Rouge Garance ■ Les Saintpierre 2006 : Robe intense. Beau nez de fruits noirs mûrs, boisé torréfié, note d'épices. Un vin ample, corpulent aux tanins présents. La concentration est compensée par une touche de fraîcheur. Un vin qui gagnera en fondu avec le temps. Prix Env. : 13,00 EUR Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants Domaine Rouge Garance - Tél. : 04 66 37 06 92
85/100 Domaine du Gros Pata ■ Millésime 2007 : Robe soutenue, reflets pourpres. Nez profond, mariage gourmand de fruits rouges mûrs et d'épices. La bouche séduit par sa souplesse, son fondu, sa puissance ter-	85/100 Domaine Grès des Bauries ■ Duo des Achaux 2008 : Robe jeune et assez soutenue. Au nez dominant des notes florales et épicées. En bouche une agréable souplesse net en valeur les mêmes arômes nets. La finale persiste soutenue par une belle fraîcheur et de la matière. Prix Env. : 8,00 EUR Où le trouver : A la propriété - Cavistes - Restaurants Domaine Grès des Bauries - Tél. : 04 75 53 60 87



SECA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Le Guide Hachette des vins 2010



et harmonie sont au rendez-vous. Rond et souple en bouche, ce vin est prêt à être servi sur un poulet sauce suprême. Cité, le **Dom. du Grand Bécassier rouge 2008**, au nez de fruits épicés, dévoile une belle structure.

✦ EARL Philip-Ladet, hameau de Mégier, 30200 Sabran, tél. 04.66.79.04.42, fax 04.66.39.20.06, domaine-de-rochmond@wanadoo.fr
 ✦ t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 13h-17h

DOM. ROUGE GARANCE Feuille de Garance 2007

10 ha	25 000	5 à 8 €
-------	--------	---------

En 1996, Claudie et Bertrand Cortellini, anciens coopérateurs, achètent avec l'acteur Jean-Louis Trintignant ce vignoble de 27 ha d'où l'on peut admirer l'antique pont du Gard. Actuellement en conversion biologique, cette propriété propose un assemblage classique à base de grenache. Après une attaque vive, ce vin dévoile une certaine douceur empreinte de fruits rouges mûrs d'une belle persistance. Des tanins discrets, mais un équilibre certain.

✦ SECA Dom. Rouge Garance, chem. de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan, tél. et fax 04.66.37.06.92, contact@rougegarance.com
 ✦ t.l.j. sf dim. 9h-18h
 ✦ Cortellini et Trintignant

DOM. SAINT-ANTHELME Cuvée Les Garrigues 2007

n.c.	3 100	5 à 8 €
------	-------	---------

Il est plus que fréquent de retrouver Jean-Claude Garcin et son domaine la Genestière dans le Guide aux pages lirac et tavel, mais cette incursion dans le chapitre côtes-du-rhône est à noter, de même que la mise en vedette du carignan dans l'encépagement. Aromatique bien qu'encore jeune, ce vin au caractère affirmé et chaleureux s'illustre notamment par sa rondeur et sa douceur en bouche.

✦ Dom. Genestière Saint-Anthelme, chem. de Cravailleux, 30126 Tavel, tél. 04.66.50.07.03, fax 04.66.50.27.03, garcin-layouni@domaine-genestiere.com
 ✦ t.l.j. sf dim. 8h-12h 13h30-17h30

DOM. SAINTE-ANNE 2007 **

1,5 ha	8 500	5 à 8 €
--------	-------	---------

Les vins de cet ancien prieuré de la chartreuse de Valbonne demeurent une des valeurs sûres de l'appellation. Inutile de présenter Jean Steinmaier et sa passion bourguignonne des grands vins. Il a parfaitement su profiter de la générosité de ce millésime. Puissant et racé, le nez de ce 2007, sur les fruits rouges, laisse entrevoir la finesse de la violette. En bouche, la fraîcheur s'équilibre parfaitement avec les épices, les tanins fondus et la finale plus chaleureuse.

✦ EARL Dom. Sainte-Anne, Les Cellettes, 30200 Saint-Gervais, tél. 04.66.82.77.41, fax 04.66.82.74.57, domaine.ste.anne@orange.fr
 ✦ t.l.j. sf sam. dim. 9h-11h 14h-18h

DOM. SAINT-ÉTIENNE Les Albizias 2008 *

0,5 ha	3 000	5 à 8 €
--------	-------	---------

Pas moins de cinq cépages entrent dans l'assemblage de ce blanc issu d'un terroir de galets roulés. Le nez, certes encore assez discret, interpelle par ses jolies notes fruitées, florales et végétales. La bouche fait preuve d'une grande élégance, quelques nuances miellées venant renforcer la douceur de l'ensemble. Suave et riche, cette bouteille est à marier avec un bon banon, roi des fromages de chèvre.

✦ Dom. Saint-Étienne, chem. des Agaches, 30490 Montfrin, tél. 04.66.57.50.20, fax 04.66.57.22.78, domaine.st-etienne@orange.fr
 ✦ t.l.j. sf dim. 9h-12h 15h-19h

DOM. SAINT-JUSTIN 2007 **

8 ha	7 000	5 à 8 €
------	-------	---------

A peine Catherine et Jean-Pierre Vogt avaient-ils repris ce domaine de 12 ha (en 2006), que leurs premiers millésimes se faisaient déjà une place dans les pages du Guide. Comme l'an dernier, leur cuvée de rouge décroche deux étoiles. Puissante, elle offre un nez original aux doux parfums de viennoiserie à la levée et de vanille. La bouche ample fait preuve d'une structure remarquable, enrobée d'arômes fruités et boisés. Les tanins, encore jeunes, indiquent un grand potentiel de garde. Une bouteille à ouvrir à partir de fin 2012.

✦ Jean-Pierre Vogt, Dom. Saint-Justin, 2720, chem. de Monclard, 84250 Le Thor, tél. 04.90.38.59.18, fax 04.90.90.63.01, vogt.jean-pierre@wanadoo.fr ✦ t.r.v.

DOM. SAINT-LAURENT Aubrespin 2007 *

12 ha	14 000	5 à 8 €
-------	--------	---------

Un mas du XVII^es. commande cette propriété familiale qui se transmet depuis cinq générations et dont le vignoble est composé de cépages typiquement régionaux. Dans cette cuvée, le cinsault complète les grenache et syrah pour apporter un fruité toujours plus présent. Les épices sont également de la partie et relèvent une bouche souple aux tanins enrobés. À apprécier dès aujourd'hui sur des brochettes de boeuf ou d'agneau.

✦ Laurent Sinard, La Tamardière, chem. Saint-Laurent, 84350 Courthézon, tél. 04.90.70.87.92, fax 04.90.70.78.49, contact@domaine-saintlaurent.com ✦ t.r.v.

✦ Robert Sinard

LES VIGNERONS DE SAINT-LAURENT-DE-CARNOLS
 Cuvée des Cascades 2007 **

10 ha	4 000	3 à 5 €
-------	-------	---------

Les cascades, ce sont celles du Sautadet qui creusent petit à petit les roches calcaires du site de La Roque-sur-Cèze, l'un des plus beaux villages de France. Située à proximité, cette cave regroupant les vigneronnes de trois communes présente un rouge aux notes de fruits cuits légèrement caramélisés. Un délice gourmand et rond, aux tanins fondus, à savourer dès aujourd'hui mais qui pourra aussi se garder quatre ans en cave.

✦ Cave des vigneronnes de Saint-Laurent-de-Carnols, Le Terrier, 30200 Saint-Laurent-de-Carnols, tél. et fax 04.66.82.78.31, vigneronnes-st-laurent@wanadoo.fr
 ✦ t.l.j. sf mer. dim. 9h-12h 14h-18h

CAVES SAINT-PIERRE Préférence Vieilles Vignes 2007 **

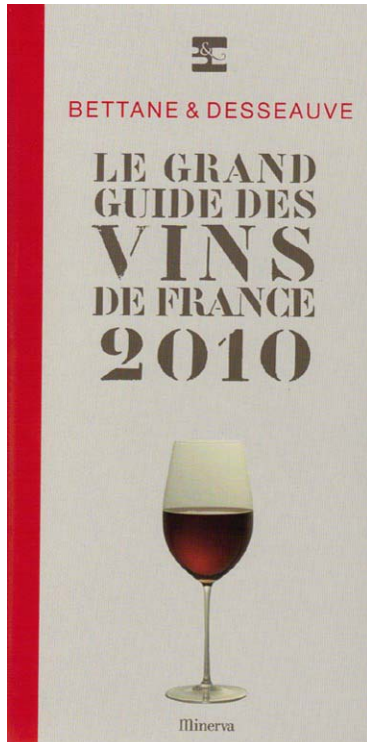
45 ha	n.c.	3 à 5 €
-------	------	---------

La maison de négoce Skalli fêlait l'an dernier son centenaire. Elle entame son deuxième siècle d'existence avec un triplé dans le Guide. Le nez intense de cerise et de cassis de cette cuvée précède une bouche emplie de gras et de douceur. C'est un vin volumineux aux contours arrondis, à apprécier dès aujourd'hui. Par ailleurs, la cuvée **Préférence rouge 2007** (moins de 3 €), chaleureuse, ronde et fruitée, décroche une étoile. Enfin, la **Maison Bouachon Les Rabassières blanc 2008** (5 à 8 €), aux accents acidulés, est citée.



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Bettane & Desseuve - Le grand guide des Vins de France 2010



ROUSSILLON - SAVOIE-BUOÏY - SUD-OUEST - VAL DE LOIRE - VALLÉE DU RHÔNE - LES INDEX
 702 728 746 768 884 968

DOMAINE DE LA ROQUETTE SAVOIE
 Chemin de la Roquette
 72200 Châtellain
 04 78 33 00 31 - Fax. 04 78 33 18 47
 mubles@brunier.fr
 www.vignoblesbrunier.fr

Le domaine appartient à la famille Brunier (aux Télégraphes) mais il dispose de ses propres installations dans le village de Châtellain, et son vignoble est indépendant. De fait, il se situe dans la zone de La Roquette (sables et sous-sol argilo-calcaire), largement utilisée pour les blancs, sur le plateau de Pied-Long (galats) et les coteaux de Pignani. Le rouge est très harmonieux, sans lourdeur, plus axé sur la finesse que vieux-télégraphe.

ATEAUNEUF-DU-PAPE 2007
 Rouge | 2010 à 2020 | 25 € **14/20**
 Le vin est coloré, avec des arômes de cerise prononcés ; ouvert en bouche, il dégage un fruit par sa chair ample mais souple, ses tanins déjà fondus.

ATEAUNEUF-DU-PAPE L'ACCENT 2007
 Rouge | 2012 à 2017 | 50 € **15/20**
 Le vin est moins intense que pour la cuvée classique, le caractère presque minéral du vin, la chair tapissante, la longueur inégale à ce vin une personnalité très propre.

ATEAUNEUF-DU-PAPE L'ACCENT 2006
 Rouge | 2012 à 2017 | 50 € **15/20**
 Le vin se distingue du 2007 avec un style un peu moins expansif mais toujours intéressant, long et tapissant.

Superficie : 27 hectares ; carignan noir 1%, cinsault 1%, syrah noir 69%, mourvèdre 8%, syrah 16%.
 Coteaux : bourboulon 1%, clairette 2%, syrah blanc 1%, roussang 1%. Production totale annuelle : 110 000 hl. Visite : visites et dégustations 04 78 33 18 47.

DOMAINE ROUGE GARANCE VAL DE LOIRE
 Chemin de Massacan
 30120 Saint-Hilaire d'Ozilhan
 Tél. 04 66 01 66 45 - Fax. 04 66 37 06 92
 contact@rougegarance.com
 www.rougegarance.com

Premiers du village à quitter la cave coopérative de Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Bertrand et Claudie Cortellini se sont associés en 1990 avec le comédien Jean-Louis Trintignant pour créer leur propre domaine. Les vignes sont situées sur la rive droite du Rhône, sur les communes de Castillon-du-Gard et Saint-Hilaire-d'Ozilhan.

CÔTES DU RHÔNE FEUILLES DE GARANCE 2008
 Rouge | 2009 à 2011 | 6,50 € **14/20**
 Avec les caractéristiques du millésime 2008 ; joliment fruité, notes de poivre noir et de café, il y a une belle matière florale et fraiche. À boire relativement jeune.

CÔTES DU RHÔNE ROSÉE DE GARANCE 2008
 Rosé | 2009 à 2010 | 6 € **14/20**
 Plus charnu que le Little, on retrouve des notes de petits fruits rouges et fraicheur avec une bonne tenue en bouche.

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES GARANCES 2007
 Rouge | 2009 à 2012 | 8 € **14,5/20**
 À base de carignan, c'est un vin riche et savoureux, au fruit croquant et avec une bonne tension en bouche. Beaucoup de personnalité.

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES LES SAINT-PIERRE 2007
 Rouge | 2011 à 2015 | 13,50 € **15,5/20**
 Le bouquet est marqué par l'élevage en barriques, une matière dense et soyeuse en bouche finissant sur des tanins de bois pas encore intégrés. À attendre une année ou deux.

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES ROUGE GARANCE 2007
 Rouge | 2009 à 2014 | 10 € **15,5/20**
 Un assemblage à base de syrah, profond et intensément fruité. Gourmande en bouche avec des notes florales, cette cuvée est plus étendue et soyeuse, avec des tanins polis.

VIN DE PAYS DES COTEAUX DU PONT DU GARD
VIN DE TABLE LITTLE GARANCE (A)
 Rosé | 2009 à 2010 | 5 € **13,5/20**
 Un rosé frais et gouleyant, pas compliqué, parfait en apéritif ou pour les grillades d'été.

VIN DE TABLE LITTLE GARANCE (A)
 Rouge | 2009 à 2011 | 4,50 € **13,5/20**
 Un vin sur le fruit, sans esbroufe. Facile et plus qu'agréable, rond, avec ses notes de fruits noirs poivrés et surtout une bonne acidité en bouche.

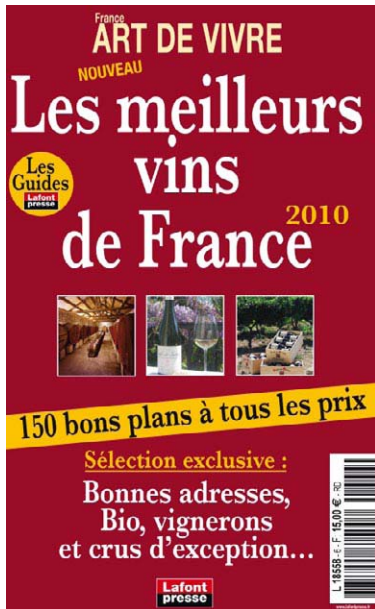
Rouge : 28,74 hectares. Blanc : 1,26 hectare.
 Production totale annuelle : 150 000 hl
 Visite : De 9 h à 12 h et 14 h à 17 h 30.
 De juillet à août de 14 h 30 à 16 h.

RHÔNE SUD 973



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Les meilleurs vins de France - Guide Lafont presse 2010



Les 101 meilleurs vins de France

86 **Domaine Rouge Garance**
LES SAINTPIERRE – 2006

Faire son cinéma Note : 96

Le domaine acquis par Jean-Louis Trintignant, Claudie et Bertrand Cortellini en 1996 sur la commune de Saint-Hilaire d'Ozilhan, et qui porte sur ses étiquettes la marque d'Enki Bilal, s'est rapidement forgé une belle réputation, mais pas seulement en raison de la notoriété de ses acteurs principaux. D'abord, sa politique qualitative (enrichissement biologique des sols, travail pour un meilleur enracinement des ceps, lutte raisonnée, faibles rendements – 20hl/ha, récolte et tris manuels, proscription des engrais chimiques, levures indigènes) et tarifaire lui a permis de devenir un star des foires des vins et des rapports qualité/prix. Ensuite, bien que les propriétaires soient nouveaux, le domaine et ses vignes, notamment le petit hectare complanté de syrah et de mourvèdre qui produit les Saintpierre, sont anciens et posés sur un sol argilo-calcaire et gros galets, comme des terroirs de Châteauneuf-du-Pape. Les pieds atteignent ici le demi-siècle. Traités avec le respect dû à leur âge vénérable (pigeage matin et soir, 12 mois de barriques), ils convoquent en terre gauloise la dignité et le charme anglais.

Domaine Rouge Garance
Chemin de Massacan
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan
Tel : 04.66.37.06.92

Le vin : A l'aube, au-dessus du feuillage sombre des oliviers, des cèdres et des chênes verts, se détachent trois arches du géant romain. Le thym, la lavande sauvage, les genévriers, les essences résineuses, seules productions de ce désert végétal, exhalent leurs parfums solitaires sous un ciel flamboyant, bleu et serein, tandis qu'un homme en costume et une femme en haillons couleur de sang, sur le pont du Gard, s'enlacent et s'aiment à en perdre la raison.
Le vin présente une robe sombre aux reflets rubis. Il exhale d'abord l'encens. Viennent ensuite la résine, les essences végétales (herbes de Provence, lavande) et la cerise charnue. Enfin, avec l'aération, du poivre noir tombe sur des clous de girofle. Sur le palais, la vanille, le laurier, le genièvre, l'encens encore, tissent une dentelle de velours qui intègre complètement les tanins du vin. Ces derniers croquent dans le réglisse et le cacao, qui imprègnent tout le nectar. La syrah porte un panier de mûres épaisses, des prunes kirschées, de la confiture ayant macéré avec des aromates de pain d'épices et des notes fumées un peu sèches. Le mourvèdre contient un poivre blanc scintillant qui "sucré" du chocolat froid, du cassis sur-mûri et du pin de fin d'été. La finale est une infusion de thym dans laquelle trempent le cacao et le réglisse. Un vin de plaisir, d'avenir, de sésame. Nouvelle vague !

Région : Vallée du Rhône
Appellation : Côtes du Rhône
Villages
Cépages : Syrah (90%), mourvèdre (10%)
Couleur : Rouge
Température de service : 16-17°C
Garde : jusqu'en 2016
Carafe : 15 minutes
Prix : 12 à 15 €

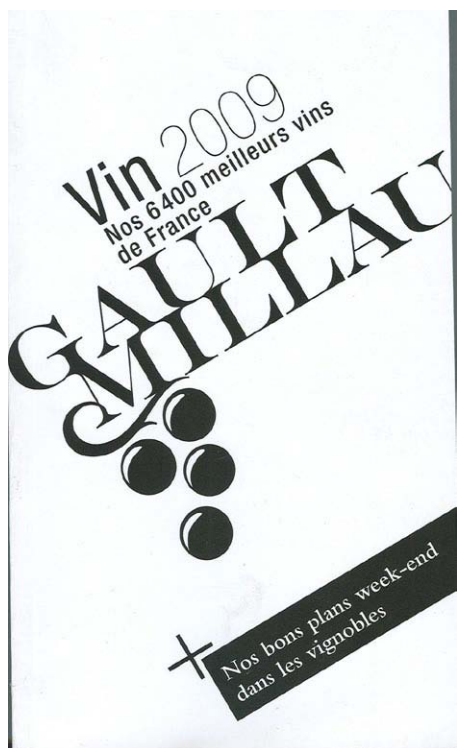
Les accords : Le gigot d'agneau aux épices et pommes de terre, le civet de lièvre, la dinde aux marrons, les tournedos panés sauce vierge, les rouleaux croustillants à la romaine, ainsi que les livarots, munsters, marçailles, langres et époisses chériront les Saintpierre.

Autres vins exceptionnels :
Blanc de Garance 2007 – 6 à 10 €
Rouge Garance 2006 – 8 à 11 €

108 France Art de Vivre - 2010



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Gault Millau 2009

VALLÉE DU RHÔNE RHÔNE MÉRIDIONAL

Autres produits à la vente : Huile d'olive.

Où trouver les vins du domaine :

Caviste : Terroirs, Uzès (30). *Restaurant :* Au 6 et Auguste Café, Bagnols-sur-Cèze (30). *Autres :* Théâtre Edouard-VII, Paris (75).

Le domaine vous conseille :

Restaurant : La Table de Marine (Saint-Michel-d'Euzet, 30200)

 *Domaine Rouge Garance*



Contact(s) : Claudie Cortellini

Chemin de Massacan
 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
 ☎ 04 66 37 06 92 – ☎ 04 66 37 06 92
 Email : contact@rougegarance.com
 Internet : www.rougegarance.com

Appellation principale : **Côtes du Rhône**

La rencontre d'agriculteurs coopérateurs et du célèbre Jean-Luc Trintignant enfantera en 1997 la première cuvée de Rouge Garance. Cette petite trentaine d'hectares, dominés par le grenache et la syrah, s'étend aux confins des Côtes du Rhône ouest. Enki Bilal donnera naissance à l'oiseau qui deviendra l'emblème du domaine en dessinant sa première étiquette. L'art et le vin ne sont finalement pas si éloignés. De plus, ce domaine ne cesse de progresser dans la définition d'un fruit toujours succulent, dans un registre de charme et de plaisir. Le Rouge Garance a une finale quelque peu abrupte en jeunesse qui se lissera rapidement. Feuille de Garance est plus fraîche et fruitée, alors que Saint-Pierre a une belle trame gourmande. Le blanc est savoureux, racé et long et on aime particulièrement ses notes de badiane, de gentiane, d'anis, de groseille à maquereau.

☞ **Côtes du Rhône Blanc de Garance**
 2006 : 16/20 7 €

☞ **Côtes du Rhône Feuille de Garance**
 2007 : 16,5/20 5,70 €

☞ **Côtes du Rhône Villages Rouge Garance**
 2006 : 14,5/20 9 €

☞ **Côtes du Rhône Villages Saint-Pierre**
 2006 : 15/20 13 €

Surface du vignoble : 28 ha (rouges : 26,50 ha - blancs : 1,50 ha)

Cépages rouges : Grenache - Syrah - Cinsault - Carignan - Mourvèdre

Cépages blancs : Marsanne (25%) - Roussanne (25%) - Grenache (25%) - Viognier (25%)

Age moyen des vignes : 30 ans
Vendange manuelle : 100%

Elevage : en cuve, en fût ancien

Accès à la propriété : Sortie A 9, direction Rémoulins-Pont du Gard.


Où trouver les vins du domaine :

Caviste : Le Ballon Rouge, Uzès (30). La Fontaine au Vins, Paris (75). *Restaurant :* Restaurant du Casino de Deauville (14). Georges Blanc, Vonnas (01).

Le domaine vous conseille :

Restaurant : Auberge Sarrazine (Aiguèze, 30760)

Hôtel : L'Arceau (Saint-Hilaire-d'Ozilhan, 30210)

 *Château de Saint-Cosme*

® ✓/RDV

Contact(s) : Louis Barruol

84190 Gigondas
 ☎ 04 90 65 80 80 – ☎ 04 90 65 81 05
 Email : louis@chateau-st-cosme.com
 Internet : www.saintcosme.com

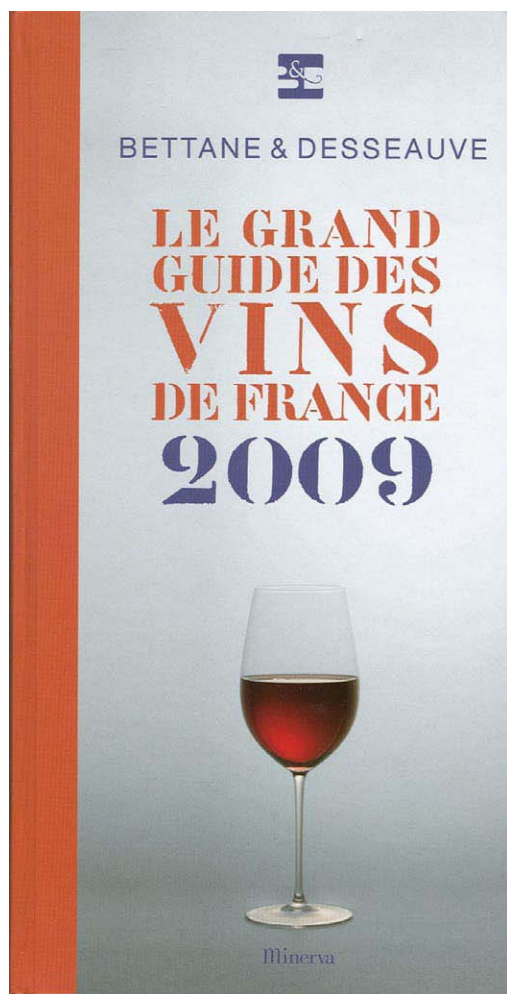
Appellation principale : **Gigondas**

Saint-Cosme serait le plus vieux domaine de Gigondas, comme l'atteste son site de vinification gallo-romain. En plus de l'activité de vigneron sur 16 hectares, Louis Barruol (dont la famille est vigneronne depuis 14 générations) a créé une activité de négoce en 1997 : le voilà donc négociant-vigneron. En ce qui concerne les vins, les 2006 doivent attendre, montant d'un cran dans la recherche de concentration et de volume. Ils sont plutôt réservés aux amateurs du style. La Côte-Rôtie trouve un équilibre plus mesuré avec une chaleur moins présente et une belle trame à relief. On semble être arrivé à la limite du style

VALLÉE DU RHÔNE



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Le grand guide des vins de France 2009

PROVENCE ROUSSILLON SAVOIE-BOUGEY SUD-OUEST VAL DE LOIRE VALLÉE DU RHÔNE
152 886 018 890 890 1090

DOMAINE ROUGE GARANCE
Chemin de Massacan
30120 Saint Hilaire d'Ozilhan
Tél. 04 66 37 06 92 - Fax. 04 66 37 06 92
contact@rougegarance.com
www.rougegarance.com

Premiers du village à quitter la cave coopérative de Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Bertrand et Claudie Cortellini se sont associés en 1996 avec le comédien Jean-Louis Trintignant pour créer leur propre domaine. Les vignes sont situées sur la rive droite du Rhône, sur les communes de Castillon-du-Gard et Saint-Hilaire-d'Ozilhan. Les vendanges manuelles, la vinification sans soufre, les vignes en conversion biologique indiquent un travail précis et en perpétuelle quête de progression.

CÔTES DU RHÔNE
FEUILLES DE GARANCE 2007
Rouge | 2008 à 2010 | 6 € **14,5/20**
Une intensité de fruit bien typique du millésime 2007. Riche et rond en bouche, des fruits noirs (mûre sauvage, myrtille) avec un bel équilibre et de la fraîcheur en finale.

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES
BLANC DE GARANCE 2007
Blanc | 2008 à 2010 | 7 € **15/20**
Un vin complet et onctueux avec des nuances de miel, citron et fleurs blanches. Gras et expansif en bouche.

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES GARANCES 2006
Rouge | 2008 à 2010 | 7 € **14,5/20**
Cette cuvée à base de carignan est accessible et facile à boire. Un bon fruité frais, avec des notes de garrigue et une touche d'anis. Elle finit sur des tanins ronds et suaves.

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES
LES SAINTPIERRE 2005
Rouge | 2011 à 2015 | 13 € **16/20**
Des vieilles vignes de syrah, c'est la seule cuvée élevée en barriques au domaine. Le vin est droit, long et racé, le boisé est parfaitement réussi, les tanins intégrés et suaves. Un joli vin fin et élégant qui finit sur la fraîcheur.

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES ROUGE GARANCE 2007
Rouge | 2010 à 2014 | 9 € **15,5/20**
Un assemblage à base de syrah, qui est profond et intensément fruité. Gourmande en bouche, cette cuvée est plus élancée et soyeuse, avec des tanins polis.

Rouge : 29,74 hectares Blanc : 1,26 hectares
Production totale annuelle : 150 000 bt.
Visite : 9h à 12h et 14h à 17h

DOMAINE ROGER SABON
Avenue Impériale
84232 Châteauneuf du Pape
Tél. 04 90 83 71 72 - Fax. 04 90 83 50 51
roger.sabon@wanadoo.fr
www.roger-sabon.fr

Le vignoble de cette très ancienne famille de Châteauneuf se divise en de nombreuses parcelles, situées dans différents quartiers du cru, de la Crau à Cabrières, en passant par Courthézon. L'encépagement est dominé largement par le grenache, celui-ci étant un peu moins présent dans la cuvée Réserve. La propriété propose aussi un savoureux vin de table, généreux et fruité à souhait, composé à partir de marsellan.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE PRESTIGE 2005
Rouge | 2010 à 2020 | 28,10 € **16/20**
Vin de bonne couleur, profond et suave, exprimant des notes de fruit à noyau, persistant sans brûlure alcooluse. Bon potentiel de garde.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE PRESTIGE 2004
Rouge | 2008 à 2015 | 28,10 € **15/20**
Beau châteauneuf classique, élégant, au bouquet de prune et d'épices, d'une profondeur limitée mais riche en saveur.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE PRESTIGE 2003
Rouge | 2010 à 2020 | NC **12/20**
La robe est profonde, les épices sont très présentes, la bouche est moelleuse mais manque sérieusement de nerf.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE PRESTIGE 2001
Rouge | 2010 à 2020 | NC **14,5/20**
La couleur est profonde, le nez est assez réduit mais s'exprime ensuite sur des épices et les fruits des bois, la bouche est droite, dense, bien construite, terminant sur des notes tout de même confiturées.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE RENAISSANCE 2006
Blanc | 2008 à 2014 | NC **16/20**
Gras et généreusement bâti, ce châteauneuf n'en démontre pas moins beaucoup de subtilité aromatique et une véritable finesse de constitution.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE RÉSERVE 2005
Rouge | 2009 à 2015 | NC **15,5/20**
Ample châteauneuf, velouté et généreux, aux arômes de laurier et de thym, moelleux et confortable en bouche mais sans lourdeur.

Rouge : 45 hectares : cinsault 10%, grenache 65%, mourvedre 10%, syrah 10%. Blanc : 2 hectares
Production totale annuelle : 75 000 bt. Visite : Du lundi au vendredi : 8h00-12h00 et de 14h00 à 18h00 Et le samedi : 9h00-12h00 et de 14h00 à 18h00

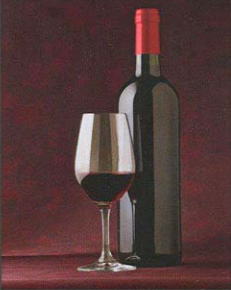
RHÔNE SUD 1187



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Les meilleurs vins de France 2009

OLIVIER POUSSIER
Meilleur Sommelier
du monde 2000
ANTOINE GERBELLE
OLIVIER POELS



Les meilleurs
vins de France
★★★
2009

LE GUIDE DE RÉFÉRENCE DE
LA REVUE DU VIN DE FRANCE

7 520 VINS NOTÉS ET COMMENTÉS
1 300 DOMAINES CLASSÉS

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

VALLÉE DU RHÔNE RHÔNE SUD

Du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.
Propriétaire : Rémy Klein.

■ Domaine de la Renjarde

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES

Produisant des vins d'un beau fruit noir, archétypes du côtes-du-rhône gourmand et plein, le domaine de la Renjarde est dirigé (comme les châteaux Signac et La Nerthe) par Alain Dugas. Cette propriété vauclusienne du nord d'Orange est située à Sérignan, un des villages les plus prolifiques de la région. Elle démontre que l'on peut y élaborer des vins d'une densité toute autre que ce qui est, hélas, produit généralement.

Les vins : un bon classique, au fruit expressif, d'une belle gourmandise solaire en bouche. Parfait pour la cuisine méditerranéenne.

■ Côtes du Rhône-Villages Massif d'Uchaux 2005 8 € 14

Rouge : 50 hectares.
Grenache 65 %, Syrah 20 %, Cinsault 10 %, Mourvèdre 5 %.
Production moyenne : 250 000 bt/an.

Domaine de la Renjarde, Route d'Uchaux, 84830 Sérignan-du-Comtat.
Tél. : 04 90 83 70 11 Fax : 04 90 83 79 69
E-mail : alaindugas@wanadoo.fr
Vente : au domaine
Visites : au domaine
Du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h.
Propriétaire : M. Richard
Directeur : Alain Dugas.

■ Domaine Rouge Garance

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES

Co-propiétaire du domaine, le comédien Jean-Louis Trintignant a confié la gestion du vignoble de cette maison, dont le nom rappelle joliment le cinéma (Les Enfants du Paradis), à un couple de vignerons très talentueux. Bertrand et Claudie Cortellini réalisent des côtes-du-rhône sans aucune lourdeur ni rusticité, au contraire axés sur la fraîcheur, le parfum et l'onctuosité.

Les vins : le Feuille de Garance 2007 se tient avec fermeté par des tanins ciselés mais avec élégance. Le côtes-du-rhône gagne en profon-

deur sans perdre cet équilibre entre la maturité et la fraîcheur, avec une belle sensation minérale. Le côtes-du-rhône 2006 est de toute beauté, avec une grande pureté dans ses arômes et sa texture. La cuvée Saint-Pierre et plus généreuse mais peut-être moins passionnante car, si le travail reste remarquable, elle gagne en distinction ce qu'elle perd en relief et en fougue. Le blanc est dans la même veine : un vin élégant, fin, précis et persistant.

■ Côtes du Rhône-Villages 2006 9 € 16
■ Côtes du Rhône-Villages Saint-Pierre 2006 13 € 16
■ Côtes du Rhône-Villages Garance 2007 7 € 15,5
■ Côtes du Rhône Feuille de Garance 2007 5,50 € 15

Rouge : 27 hectares.
Grenache 50 %, Syrah 39 %, Carignan 6 %, Cinsault 4 %, Mourvèdre 1 %.
Blanc : 1 hectare.
Grenache 25 %, Marsanne 25 %, Viognier 25 %, Roussanne 20 %.
Production moyenne : 100 000 bt/an.

Domaine Rouge Garance, Chemin de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan.
Tél. : 04 66 37 06 92 Fax : 04 66 37 06 92
E-mail : rougegarance@wanadoo.fr
Site : www.rougegarance.com
Vente : au domaine
Visites : au domaine
De 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Samedi de 9 h à 12 h. Juillet et Août : de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h.
Propriétaire : Cortellini-Trintignant.

■ Domaine Roger Sabon

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Les Sabon font partie des anciennes familles de Châteauneuf-du-Pape ; il n'est donc pas rare de découvrir chez eux de très vieux millésimes parfaitement conservés, à l'image de leurs magnifiques 1959 ou 1967. Ici les générations se suivent mais ne se ressemblent pas. Si autrefois les vins de ce domaine étaient issus de vendanges non égrappées, aujourd'hui ces dernières le sont partiellement. Le style conjugué à la fois classicisme et modernité : un classicisme dans le type d'élevage en vieux foudres mais aussi dans la part belle faite au grenache, et une modernité dans l'approche du terroir par une démultiplication des cuvées en fonction de leur potentiel. Toute la gamme montre une cohérence surprenante. Ici plus le vin est grand, plus la structure semble



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

CÔTES DU RHÔNE

15,5 **Domaine du Petit Bougard - Cuvée Prestige Sélection Corsée 2006** 4,00 €
 Bernard Monon. T 04 90 34 08 89
 Quartier Bougard, 84100 Orange. lepetitbougard@orange.fr

Beau vin très complet et dense en bouche avec une matière pleine et de belle intensité de robe. Beaux parfums sudistes de garrigue avec une pointe de réduction qui disparaît après aération. Belle tenue en finale et caractère plus complexe des tanins et de l'ensemble du vin en bouche. (3 500 bouteilles)

15,5 **Domaine Rouge Garance - Feuille de Garance 2007** 5,50 €
 Cortellini-Trintignant. T 04 66 37 06 92
 Chemin de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan. www.rougegarance.com

Coloré, dense, doté d'une matière pleine, généreuse, c'est un délicieux côte-du-rhône (grenache, cinsault, syrah) à boire dès aujourd'hui, comme on croque un fruit mûr. Fougueux, rapeux et fruité, on le servira sur de multiples cuisines, particulièrement les méridionales du quotidien. Labellisé bio, certifié Ecocert. (24 000 bouteilles)

15 **Château Rochecolombe - 2005** 4,70 €
 Roland Terrasse et Famille Herberis. T 04 75 54 50 47
 07700 Bourg Saint-Andéol. rochecolombe@aol.com

Impressionnant pour un 2005. Il se caractérise d'abord par sa robe sombre et encore compacte, puis par son intensité aromatique (cerises noires et épices boisées dominantes) et enfin par sa bouche massive, entière, avec des notes de fruits noirs puissants, le tout sans une ride. Un beau vin rustique pour cuisine hivernale. À boire sans se presser. 60 % grenache, 40 % syrah. Ni filtré ni collé. Reconversion en bio. (40 000 bouteilles)

15 **Domaine Castan - 2007** 4,00 €
 Damien Castan. T 04 66 57 00 56
 Mas Chanteclerc, 30390 Domazan. domaine.castan@wanadoo.fr

Belle expression de fruit et caractère de bonne tenue en bouche avec une matière ample et généreuse en finale. Le gras est présent et confère la sensation d'ampleur en bouche. Beau vin avec une finale sur un fruit net et franc. (5 000 bouteilles)

15 **Domaine des Bernardins - Les Balmes 2005** 5,50 €
 M. et Mme Hall et Mme Castaud-Maurin. T 04 50 62 94 13
 Route de Lafare, 84190 Baumes-de-Venise. www.domaine-des-bernardins.com

Un grenache (90 %) exubérant dans ses notes de gelée de cassis qui pourrait lasser si elles n'étaient prolongées par d'heureuses et gourmandes notes lardées en bouche et dans une bouche persistante. De la finesse et du style, à boire en toute saison. (10 000 bouteilles)

15 **Domaine du Coriçon - 2006** 4,00 €
 François Vallot. T 04 75 26 03 24
 26110 Vinsobres. www.domainevallot.com

Belle expression de fruits et d'épices au nez et en bouche avec de la densité de matière et des tanins parfaitement intégrés et joliment extraits. Très bon travail d'élevage bien approprié au style du vin. Belle finale, gourmande et expressive, sans lourdeur. Labellisé bio, certifié Demeter. (16 000 bouteilles)

286

GERBELLE & MAURANGE

Les meilleurs vins à petits prix 2009

LE GUIDE D'ACHAT MALIN DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE 1500 CUVÉES DE 3 à 17 €

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

La revue du vin de France 2009

13 **Domaine de la Guicharde - Cuvée Léon 2007** 4,50 €
 Arnaud Guichard. T 04 90 30 17 84
 Darboux, 84430 Mondragon. domaine-guicharde.com

On remarque sa robe colorée, sa texture grasse sur le lot. Voilà un côte-du-rhône râblé (mi-grenache, mi-syrah), qui exprime un fruité mûr, charnu, bien présent en entrée de bouche, avec une finale assez courte. Bien fait et efficace. (40 000 bouteilles)

13 **Domaine de la Mavette - 2006** 5,20 €
 Jean-François Lambert. T 04 90 85 95 29
 Quartier des Pailières, 84190 Gigondas. lambert_jfs@orange.fr

Dans un registre aromatique sur des arômes de fruits à l'eau-de-vie, la bouche est encore marquée par des tanins fermes, mais l'ensemble et la finale sont de bonne intensité aromatique avec de fines notes d'épices. Un bon vin loyal à boire dans l'année. (30 000 bouteilles)

13 **Domaine des Favards - 2007** 3,70 €
 Jean-Paul Barbaud. T 04 90 70 94 84
 Route d'Orange, 84150 Violès. www.favards.com

Une matière coulante, fruitée, typée grenache (érafé) dans sa finale fruits noirs et ses tanins enveloppés. On le croquera jeune. (28 000 bouteilles)

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES

Les Côtes du Rhône-Villages demeurent le meilleur espace pour faire des trouvailles à petits prix, car s'il existe un véritable écart qualitatif entre un côte-du-rhône générique et un village, les prix demeurent très sages. La qualité des terroirs se reflète dans les vins. Il n'existe pas un style Côtes du Rhône-Villages, mais plusieurs, liés à leur situation géographique. C'est très net lorsque l'on goûte un vin portant le nom de l'un des seize villages possédant le droit de le faire figurer sur l'étiquette, mais cette différence persiste aussi dans la dégustation d'un côte-du-rhône-villages générique, selon qu'il provient de la Drôme, du Vaucluse ou du Gard. Nous sommes moins enthousiastes cette année sur l'hétérogénéité d'une grande série de 2006 qui, fatigué déjà, 2007 confirme son niveau exceptionnel : buvez-les jeunes, dans leur croquant, surtout que la méthode de vinification les pousse dans ce sens (macération à froid) et mettez de côté trois, quatre ans les cuvées spéciales. Une sélection établie à moins de 7 €.

15 **Château Mongin - 2006** 6,30 €
 Julie Muret. T 04 80 51 48 04
 2260 route des Grès, 84100 Orange. www.lpa-orange.free.fr

Le lycée viticole d'Orange livre là un très beau Villages (80 % syrah et grenache) qui séduit par son volume de bouche, moelleux, frais et fin. La tenue de ses saveurs ne repose que sur la maturité servie par un élevage en cuve. Avec les félicitations du jury ! (13 000 bouteilles)

15 **Domaine Rouge Garance - Garance 2007** 7,00 €
 Cortellini-Trintignant. T 04 66 37 06 92
 Chemin de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan. www.rougegarance.com

Une bouche mûre, fine, tendue, fraîche dans ses tanins (merci l'acidité du carignan) qui charment par leur accent rocailleux, savoureux. Un vin vivant et juste dont on ne se lasse pas. 70 % de carignan complété par du grenache et de la syrah. Certifié bio, labellisé Ecocert. (12 000 bouteilles)



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Le Figaro décembre 2008

LE FIGARO jeudi 4 décembre 2008 Le vin et vous 33

Jean-Louis Trintignant: « Ma vigne est une histoire d'amitié »

ENTRETIEN
Cet immense acteur s'est depuis de nombreuses années éloigné du monde du cinéma. Il est devenu depuis dix ans propriétaire d'un domaine viticole à Saint-Hilaire-d'Ozilhan.

LE FIGARO. - Qu'est-ce qui vous a poussé à investir dans la vigne ?
Jean-Louis TRINTIGNANT. - Ce n'est justement pas un inves-

tissement, mais une histoire d'amitié. J'ai rencontré Claude et Bertrand Cortellini en 1995. Ils avaient quelques vignes non loin de chez moi, dont ils confiaient la totalité de la production à la coopérative locale. En 1996, je les ai convaincus d'acheter un domaine avec moi. Et depuis, je ne peux que me réjouir de cette association. Les Cortellini font à mon sens le meilleur vin qui soit.

Pourquoi avoir choisi d'appeler le domaine Rouge Garance ? Est-ce un clin d'œil au monde du cinéma ?

Le nom du domaine se réfère en effet directement à Garance, le personnage qu'Arletty interprétait dans *Les Enfants du paradis*. Mais il ne faut pas oublier que c'est aussi le nom d'une plante que l'on cultivait dans les vignes, et qui servait à produire une teinture rouge utilisée pour

les pantalons de l'ancienne infanterie. Et l'oiseau qui figure sur nos étiquettes et qui nous sert de symbole a été dessiné par Enki Bilal, qui a réalisé *Banker Palace Hôtel*, dans lequel j'ai tourné en 1989.

Comment vous êtes-vous intéressé aux côtes-du-rhône ?

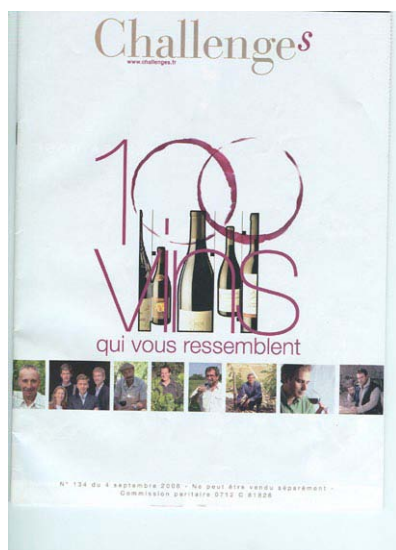
J'ai été d'abord initié aux vins de Bordeaux, avec des nectars comme le Cos D'estournel, le Haut Marbuzet ou le Chasse Spleen. Puis, au cours de ma carrière, j'ai eu l'occasion de déguster souvent les meilleurs crus bordelais. Petit à petit, j'ai commencé à m'intéresser aussi aux côtes-du-rhône. Et je suis maintenant persuadé que cette région est capable de produire les plus grands vins.

*Propos recueillis par
FRÉDÉRIC
DURAND-BAZIN*





SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Nouvel Obs Challenges septembre 2008

Les vins du « bo-bio »



Le naturel revient au galop

Les chaussures de marche – remplacées par les tongs fété – et la bicyclette aux sacoches défoncées font partie de sa panoplie. Urbain de souche et parfois d'adoption, il garde la nostalgie des grands espaces et d'une nature intacte. Dans sa vie, il essaie de faire cohabiter tant bien que mal ses rêves d'un monde durable avec la société numérique et Internet. S'il pourfend les travers de la société de consommation, il ne s'intéresse pas les petits plaisirs. Il défend une certaine idée du goût, celui préservé des vrais fruits et légumes poussant sans nitrates ni pesticides, et celui du vin, à condition qu'il ne soit ni filtré ni soufré, et produit par un vigneron pratiquant la « confusion sexuelle » (procédé permettant de faire l'économie des pesticides) et le labour naturel. Il est de tous les combats quand il s'agit de défendre les petits producteurs contre les mastodontes de l'agro-industrie. Ses idées « vert tendre » font parfois sou-

rire mais il s'attire inamoviblement la sympathie des amoureux du jus de la treille. Il partage avec eux une même conviction : pour que le vin soit bien l'expression d'un terroir, il faut bannir tout bombardement chimique à répétition pour préserver la vie microbienne du sol. C'est pourquoi le « bo-bio » est adepte du tri sélectif dès l'acte d'achat. Au diable les vins technologiques ayant recours à l'arillierie lourde des manipulateurs de laboratoire (acidifiants), levures chimiques, osmose inverse, décoction de bois...). Seuls ont droit de cité les vins produits de la façon la plus naturelle possible. Une démarche qui le conduit parfois pour l'expression sans le raisin fermenté. Heureusement, le rayon bio des cavistes s'est étoffé d'une multitude d'excellents crus apportant la démonstration que nos grands-pères faisaient aussi bien que les sorciers d'aujourd'hui. G.M.

1 LIRAC

Domaine des Carabiniers 2007
 Du grenache pour le corps, du mourvèdre pour la tendresse et de la syrah pour la finesse. Christian Lepochois a tout le fiévreux gagnant pour ce vin aux arômes de cerises fraîches marqués d'une petite touche d'eucalyptus qui lui donne de la noblesse.
 ▶ 8,40 €
 30550 Roquemaure
 Tél. : 04 66 82 62 94
 carabinier@wanadoo.fr

2 CROZES-HERMITAGE

Domaine Les Bruyères Les Croix 2007
 David Reynaud s'est lancé. Il y a quelques années sur ce terroir argilo-calcaire agrémenté de galets. Passé en biodynamie, il est en passe de devenir une petite vedette de l'appellation, ce que confirme ce vin au nez de fruits très mûrs, respectés dans une bouche d'une fraîcheur remarquable.
 ▶ 13,50 €
 26600 Beaumont-Montoux
 Tél. : 04 75 84 74 14
 domaine.lesbruyeres@orange.fr

3 CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Cros de la Mère Massif d'Uchaux 2007
 Les terroirs d'Uchaux, de grès calcaires ou siliceux méritaient une reconnaissance. Éric Michel en tire le meilleur parti en mariant grenache, syrah, mourvèdre et cinsault. Le grenache s'attendrit et la syrah se pointe avec discrétion. Tout en tendresse et en épices fines.
 ▶ 8 €
 84430 Mondragon
 Tél. : 04 90 30 12 40
 crosdelamere@wanadoo.fr

4 CÔTES-DU-ROUSSILLON VILLAGES

Domaine de l'Aussell Les Trois Pierres 2004
 C'est dit : Latour-de-France s'impose comme l'eldorado du grenache. Jacques de Chancel lui fait épouser de la syrah et des carignans sur des terroirs choisis. Le résultat s'impose avec un vin d'une superbe complexité, poivré, fruité, interminable en finale.
 ▶ 14 €
 66720 Latour-de-France
 Tél. : 04 68 29 18 68
 http://chancel.free.fr

5 CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Domaine Rouge Garance 2007
 Il y a du Jean-Louis Trintignant derrière ce vin, mais aussi Bertrand Cortellini qui joue du trindôme syrah-mourvèdre-grenache qui, bien mené, donne naissance à un vin aux arômes de cerise noire, surmonté d'une touche de tabac blond. Une bou-

che tendre soutenue par des tanins qui fondront d'ici un an ou deux.
 ▶ 9 €
 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
 Tél. : 04 66 37 06 92
 www.rougegarance.com

6 CÔTES-DU-ROUSSILLON
Domaine Singla Passe-Temps 2006
 Laurent de Besombes se veut un homme pointilleux et inculque ses principes à ses vendangeurs. Il n'y a donc aucun mystère : en mettant en cuve des grenaches (largement dominants) et des syrahs rigoureusement triés, il sort un vin riche en fruit, tout juste marqué d'une pincée d'épices douces, le tout se déroulant sur des tanins veloutés.
 ▶ 9 €
 66250 Saint-Laurent-de-la-Salanque
 Tél. : 04 68 28 30 68
 laurent.debesombes@free.fr

7 CORBIÈRES
Le Sol de Veredus 2007
 À dominante carignan et grenache, ce corbières à

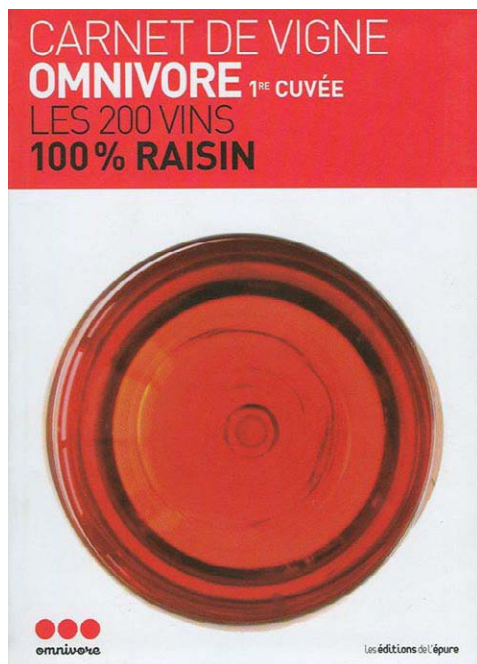
ON AIME LES MÉDICIS DE... Didier Michaud

Tête de pioche
 L'œil plissé de malice, il affecte la compassion à l'endroit de ces bourgeois en quête perpétuelle de reconnaissance. Arrivé de sa banlieue parisienne avec une tente plantée entre les quatre murs d'une ruine qu'il a depuis retapée, ouvrier agricole puis cantonnier, viticulteur-coopérateur en 1981, il s'installe à son compte en 1997 sur 1,7 hectare et joue la carte bio d'entrée de jeu en la maintenant contre vents et marais. Un millésime 2003 retourné à l'agrement et déclassé en vin de table ? Il s'en moque : on en redemande. Aussi généreux que son verbe, aussi subtil que Catherine, son épouse. A.B.
 33340 Saint-Yzans-de-Médoc Tél. : 05 56 09 07 50
 chateau.planquette@wanadoo.fr

MÉDOC Château Planquette 2005 Un nez puissant de fruits noirs, une bouche ronde, pleine avec un soutien tonique qui réclame deux ou trois ans d'attente en cave. ▶ 12,50 €
VIN DE TABLE Domaine Planquette 2003 Un tapis de velours tissé sur une structure tonique joliment fondue. Une belle vivacité en finale, juste pour l'élégance. Il devient un bijou après une heure de carafe. ▶ 11 €



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Carnet de Vigne Omnivore - n°1 - Janvier 2008

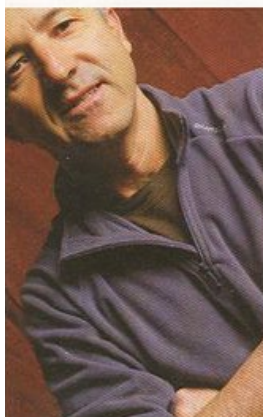
RHÔNE SUD
COTES-DU-RHÔNE
CLAUDIE ET
BERTRAND CORTELLINI,
JEAN-LOUIS
TRINTIGNANT

Deux hommes et une femme

LES VIGNERONS Claudie et Bertrand Cortellini se sont connus adolescents. Le petit Suisse venait en vacances à Uzès. Il s'amouracha de la jolie fille de paysan et quitta vite ses alpages. D'un discret cheptel de vignes, ils constituèrent un solide troupeau mené passionnément. Et quand il fallut investir un peu plus, Jean-Louis Trintignant leur tendit la main. Chabadabada. « Il est bien d'ici et se passionne pour le vin depuis longtemps. Mais au début, il buvait surtout de grands Bordeaux. On l'a mis au Rhône, promené chez les Richaud and co, et réconcilié avec une vraie histoire de paysans qui vont à la vigne. » C'est d'autant plus vrai de ce côté obscur du Rhône où le raisin n'est pratiquement brassé que par les coopératives. Le trio en est vite sorti et Rouge Garance prend de jolies couleurs.

LE +
Le nom. « La garance est considérée comme une mauvaise herbe mais en bio, on ne dit plus ces mots. Et puis elle a fait les beaux jours de la région au siècle dernier : on la cultivait pour en extraire le colorant puissant qui allait à Avignon, cité de teinturiers. »

LA BOUTEILLE Garance. Les vignes ont toujours été soignées (depuis deux ans en bio), mais le vin des débuts ne leur suffisait plus : « On voulait faire du vin sans soufre parce que c'est ce qu'on buvait. » Marcel Richaud a envoyé son émissaire, le natural winemaker Yann Rohel. Il a calmé les temps de macération, rafraîchi les températures de vinification ou de cueillette et les vins ont gagné encore en gourmandise. Les carignans de Garance se posent en souplesse sur les galets roulés et rien qu'aux petites cuvées, on a compris dans quel monde de douceur on est.



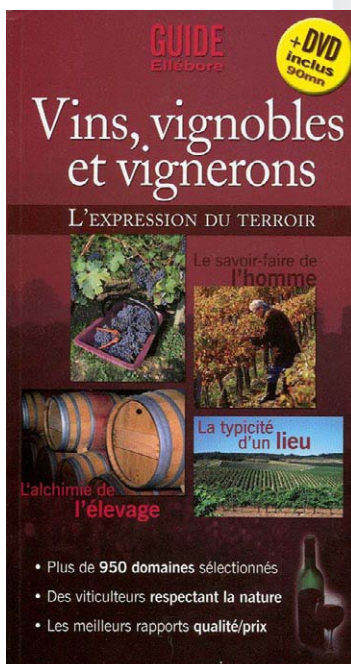
Ecosystème. Le Bec à vin est la nouvelle antenne restauratrice des Terroirs qui boutique déjà de belles bouteilles sur la Place aux Herbes à Uzès. Tél. : 04 66 22 41 20

De 4 à 13 € • Claudie et Bertrand Cortellini, Jean-Louis Trintignant
Rouge Garance • Massacan • 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
Tél. : 04 66 37 06 92 • www.rougegarance.com



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Guide Ellebore 2008



CÔTES DU RHÔNE DOMAINE ROUGE GARANCE

Claudie et Bertrand Cortellini
Chemin de Massécan
30210 SAINT HILAIRE D'OZILHAN
Tél. : 04 66 37 06 92
Fax : 04 66 37 06 92
E-mail : contact@rougegarance.com
www.rougegarance.com

Depuis les parcelles du domaine, vous pourrez admirer le pont du Gard. De la taille à la vendange manuelle avec tries, de la vinification à la mise en bouteilles, tout est mis en oeuvre pour élaborer un vin naturel qui a une belle expression de richesse et d'élégance.

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Marsanne, Roussanne.
Culture : taille cordon de Royat et Gobelet, pas d'engrais ni de désherbant chimique, vendanges manuelles.
Vinification : élevage de 10 à 18 mois en fonction des cuvées. Pas de collage ni de filtration.

Côtes du Rhône Villages
- Cuvée Rouge Garance 05 8,00 €
- Cuvée Garance 05 6,00 €
- Blanc de Garance 05 7,00 €
- Le St Pierre 05 12,50 €

Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h et de 9h à 12h le samedi matin.
Caviste : Le Ballon Rouge à Uzès (30).
Restaurant : Hôtel de Bordeaux à Pons (17).

COSTIÈRES DE NÎMES DOMAINE KREYDENWEISS

Emmanuelle Kreydenweiss
701 Chemin des Perrières
30129 MANDUEL
03 88 08 95 83
03 88 08 41 16
E-mail : marc@kreydenweiss.com
www.kreydenweiss.com

Grâce à son savoir faire alsacien, la famille Kreydenweiss fait renaître un grand terroir et applique la culture biodynamique sur tout le vignoble pour de grands vins rouges tout en finesse.

Cépages : Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot, Mourvèdre.

Culture : taille très courte pour contrôler le rendement, éclaircissage après la fleur, effeuillage pour une bonne aération, vendanges manuelles avec tries.

Vinification : 18 mois sans collage.



Les Grimauds 05 6,50 €

Visite : sur R.V.

Cavistes : Caves 41 à Nîmes / Galerie Lafayette à Paris 9^e.

• Fiche de dégustation •

COSTIÈRES DE NÎMES LES GRIMAUDS 2005

Un beau travail tout en dentelle sur ce Costières très bien équilibré entre finesse, fruit et puissance. Il accompagnera la cuisine méditerranéenne.

• Fiche de dégustation •

VIN DE PAYS DES CÔTEAUX FLAVIENS - ANSATA 2003

Voula un vin joyeux et gai comme on le aime. Fruité et avec une bouche fraîche et agréable, il pourra accompagner les petits farcis. Un vrai plaisir.

COSTIÈRES DE NÎMES CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS

François Collard
Route de Bellegarde
30300 BEAUCAIRE
Tél. : 04 66 59 46 10
Fax : 04 66 59 34 21
E-mail : mourguesdugres@wanadoo.fr



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Côtes-du-rhône-villages

le pruneau et le coulis de fruits rouges, qui appréciera la daube de sanglier. Deux bouteilles à déboucher dans les trois ans à venir.

• Les Vignerons de Roaix Séguret, 84110 Séguret, tél. 04.90.46.91.13, fax 04.90.46.94.59, e-mail vigneron.roaix-seguret@wanadoo.fr ☑ ☒ ☒ r.-v.

CH. ROCHECOLOMBE 2005 *
 n.c. 7 000 5 à 8 €
 Ce vin est prometteur et sera bien typé, si l'on sait l'attendre (trois à cinq ans). Le nez encore fermé ne se livre qu'après une longue aération ; les tanins sont encore très vigoureux, sur des nuances fruitées et mentholées.
 • Roland Terrasse, Ch. Roche-colombe, 07700 Bourg-Saint-Andéol, tél. 04.75.54.50.47, fax 04.75.54.80.03, e-mail roche-colombe@aol.com ☑ ☒ ☒ t.l.j. 9h-12h 14h-19h; dim. 9h-12h

DOM. DE ROCHEMOND 2006 *
 0,5 ha 5 000 8 à 11 €
 La commune de Sabran compte six églises et chapelles et s'éparpille en huit hameaux disséminés dans la vallée de la Cèze. À Mégier, sur le plateau, Eric Philip a réservé 60 a et tout son art à cette sélection : « le type même du côtes-du-rhône-villages », note un dégustateur. Un rubis clair, un nez de cerise macérée et d'épices, des saveurs bien charpentées autour d'arômes persistants de violette, de fruits confits un peu poivrés. Sa structure permettra de garder trois ans cette bouteille, qui donnerait volontiers la réplique à un gigot en croûte.
 • Dom. de Rochemond, 1, rue des Cyrès, Cadignac-Sud, 30200 Sabran, tél. et fax 04.66.79.04.42, e-mail domaine-de-rochemond@wanadoo.fr ☑ ☒ ☒ r.-v.
 • Philip

DOM. LA ROUBINE
 Sablet La Grange des Briguères 2005 *
 2 ha 10 000 5 à 8 €
 La route des Dentelles (de Montmirail), qui entoure les sculptures minérales, descend de Vaison-la-Romaine, Sablet, Gigondas, et remonte par Beaumes-de-Venise, Lafare et Suzette, en traversant des villages à campaniles égrenés dans le paysage cardé de vignes. À l'étape de Sablet, vous découvrirez ce vin rouge corsé et chaleureux, né de grenache et de syrah attendris par le pimpant cinsault. Un bel équilibre est créé par des tanins très fins et une longue persistance de fruits rouges (cerise), de mûre et de sous-bois.
 • Eric Ughetto, Dom. La Roubine, 84190 Gigondas, tél. 04.90.65.81.55, fax 04.90.12.36.28, e-mail domaine-laroubine@laposte.net ☑ ☒ ☒ r.-v.

DOM. ROUGE GARANCE Garances 2005 *
 4 ha 14 000 5 à 8 €
 L'acteur Jean-Louis Trintignant fut le parrain du domaine. Le nom de la propriété rappelle la belle, mystérieuse et volage Garance-Arletty des *Enfants du Paradis*. Le carignan est au cœur de la cuvée Garances. Elle joue sa jeunesse avec un nez tout en fruit frais et tient un équilibre habile entre tanins, acidité et alcool. Une rondeur prometteuse en devenir. Les vignes sont soignées

en agriculture biologique. Le Rouge Garance 2005 (81 11 €), plus marqué par la syrah, obtient une citation.
 • Dom. Rouge Garance, chem. de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan, tél. et fax 04.66.37.06.92, e-mail contact@rougegarance.com ☑ ☒ ☒ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-17h
 • Cortellini

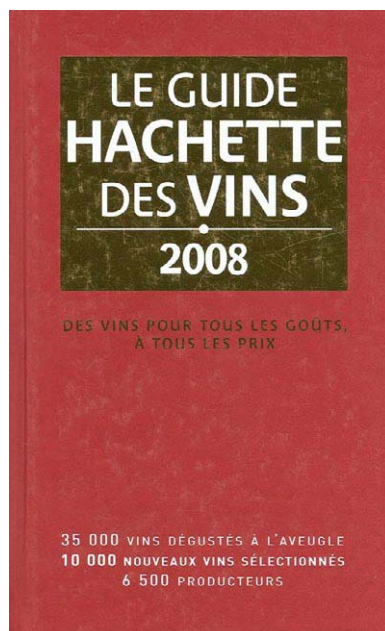
DOM. SAINT-ANGE Laudun 2006 *
 2,15 ha 11 789 5 à 8 €
 Une minuscule propriété d'à peine plus de six hectares, un clos au milieu des géants. Bernard Vidal, qui l'a reprise l'année dernière, y a trouvé de vieilles vignes blanches âgées de cinquante ans : grenache, bourboulon et piquepoul. Le grenache entre pour 60 % dans ce 2006 qui est le premier millésime de ce vigneron. Fruits verts, fleurs blanches et fraîcheur résument ce vin blanc au tant pâle et transparent comme les joues diaphanes des anglots qui ornent l'étiquette.
 • Bernard Vidal, La Condamine, 30330 Tresques, tél. 06.89.77.93.54, e-mail bernard.vidal@tsca.fr ☒ r.-v.

DOM. SAINTE-ANNE
 Cuvée Notre-Dame des Cellettes 2004
 5 ha 20 000 8 à 11 €
 Le domaine des Stenmaier, au Prieuré des Cellets à Saint-Gervais, présente cette saison un vin gourmand, friand, léger et souple. Autrement dit bien différent de millésimes précédents, que l'on connaissait plus charpentés et puissants (pas moins de seize coups de cœur sur une demi-douzaine pour cette cuvée). Une exception. C'est une bouteille plaisante, toujours très expressive, imprégnée d'un fruité agréable de myrtille et de fraies rouges, à déboucher maintenant.
 • EARL Dom. Sainte-Anne, Les Cellettes, 30200 Saint-Gervais, tél. 04.66.82.77.41, fax 04.66.82.74.57 ☑ ☒ ☒ t.l.j. sf sam. dim. 9h-11h 14h-18h

DOM. SAINT-ÉTIENNE Les Molières 2004 **
 2 ha 5 000 8 à 11 €

La légende dit, mais que ne dit-elle pas, que le Baptiste Poquelin, roulant carrosse du côté de Moutin en compagnie de la Béjart, apprécia tant le vin des cotons des Molières, qu'il lui vola son patronyme pour s'en faire un nom de scène. Sans fourberie ni tartufferie aujourd'hui, sans être précieux ni ridicule, on peut attester que Les Molières de Michel Coullomb méritent l'hommage. La pourpre du costume, rubis sombre, annonce l'élégance et la complexité du nez où se mêlent pruneau, cuir neuf et épices douces, que suit au palais une harmonie fruitée sur une soie de tanins ; l'ensemble, long en bouche, s'esquisse sur des notes vanillées.

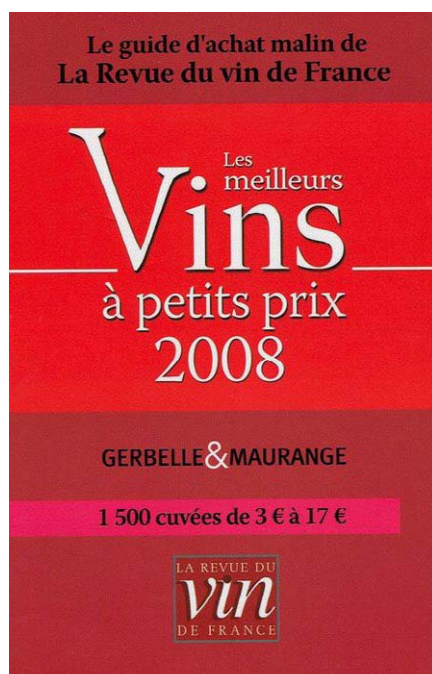
Le Guide Hachette des Vins 2008





SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Guide Les Meilleurs Vins à petits prix 2008
La Revue du Vin de France



15 **Domaine Rouge Garance - Feuilles de Garance 2006**  **5,50 €**
Bertrand et Claudie Cortellini. T 04 66 37 06 92 / F 04 66 37 06 92
Chemin de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan. www.rougegarance.com


Il a conservé par son élevage en cuve un goût franc et typé grenache (60%) avec ses notes de mûres et de cassis et une finale tramée, de caractère pour un premier vin de gamme. Que du fruit et de qualité.

14,5 **Chapoutier - Maison - La Belleruche 2006**  **5,50 €**
Michel Chapoutier. T 04 75 08 28 85 / F 04 75 08 81 70
18, av. du Docteur-Paul-Durand, 26600 Tain-l'Hermitage. www.chapoutier.com

Robe jaune soutenu, arômes suaves, c'est un blanc de bouche, de texture, de grain, il va plus loin que la moyenne de côtes blancs car sa minérale le redresse en fin de bouche. Assemblage grenache blanc, clairette, bourboulenc.

14,5 **Domaine de Deurre - 2006**  **4,50 €**
Valayer J.-C. et Fils. T 04 75 27 62 66 / F 04 75 27 67 24
RD 94, 26110 Vinsobres. www.domaine-de-deurre.com

Coloré, gras, pas d'une grande puissance en saveur mais avec du volume et une juste finale crayeuse. Ne se plie pas aux modes et défend son identité de blanc charnu et épice méridional.

14,5 **Domaine de La Bastide - Terres de Fruit - Les Figs 2006**  **4,50 €**
Bernard Boyer. T 04 90 41 93 28 / F 04 90 41 97 89
La Bastide, 84820 Visan. vinboyer@wanadoo.fr


La fine illustration des figes sur l'étiquette met en appétit, le vin aussi, dans un style fruits noirs frais, une jolie texture de tanins doux. Rond mais pas lourd, facile et de caractère. 60% syrah. A croquer jeune.

14,5 **Domaine des Escaravailles - Les Sablières 2005**  **5,00 €**
Ferran et Fils. T 04 90 46 14 20 / F 04 90 46 11 45
84110 Rasteau. domaine.escaravailles@wanadoo.fr

Fruité croquant, bouche vive, portée par l'acidité importante du millésime, avec un grain fin, une expression de terroir (altitude, terre pauvre), digeste, sans fard. A boire sur les charcuteries.

14,5 **Domaine du Bois de Saint-Jean - 2005**  **4,50 €**
Vincent Anglès. T 04 90 22 53 22
126, av. de la République, 84450 Jonquerettes. xavier.angles@wanadoo.fr

Travaillé dans l'extraction poussée, il en garde des tanins un peu secs mais aussi un bon goût complémentaire de raisin qui manque à beaucoup de ses pairs en 2005. A boire sur les plats de viandes en sauce, sur deux ans.

14,5 **Domaine Rabasse-Charavin - Cuvée Laure 2004**  **5,30 €**
Corinne et Laure Couturier. T 04 90 30 70 05 / F 04 90 30 74 42
La Font d'Estevenas, 84290 Cairanne. couturier.corinne@wanadoo.fr

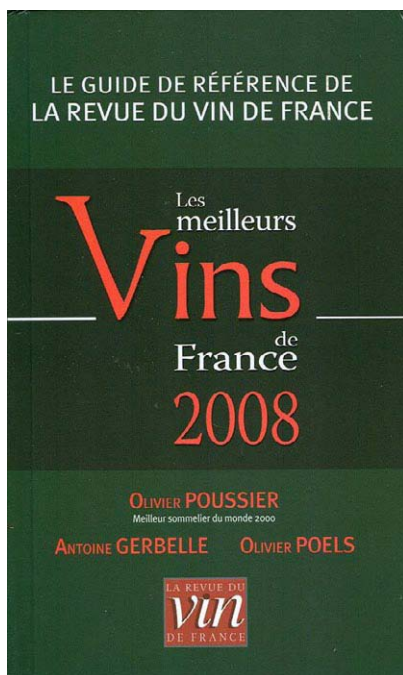
Un grenache cinsault avec au nez une pointe animale et pierres chaudes. La bouche demeure sur le fruit, avec de la tenue, du grain et termine avec fraîcheur. Un bon classique du Rhône sud, prêt pour cet hiver.

CÔTES DU RHÔNE

RHÔNE SUD



SECA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
 Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Guide Les Meilleurs Vins de France 2008 La Revue du Vin de France

Les vins : d'un fruité généreux dans les deux couleurs, ils s'affirment par leur densité et leur structure, ce qui devrait les faire évoluer avec grâce. Le Terre de Lune 2006 est prometteur, le Genevrières 2005 est charnu mais point trop. Quant aux rosés, ils sont plus épicés que fruités mais tout en muscles.

- Côtes du Rhône Eglantiers 2006 14 € ~~13,5~~
- Côtes du Rhône-Villages Les Genevrières 2006 11 € ~~11,6~~
- Côtes du Rhône-Villages Les Eglantiers 2005 14 € ~~13,5~~
- Côtes du Rhône Terre de Lune 2006 10 € ~~11,5~~
- Côtes du Rhône Les Arbousiers 2005 7 € ~~13,5~~
- Côtes du Rhône Chèvrefeuilles 2006 5 € ~~13,5~~
- Côtes du Rhône Les Arbousiers 2006 6 € ~~14,5~~

Domaine La Rémejeanne
 Caignac, 30200 Sabran.
 Tél. : 04 66 89 44 51 - Fax : 04 66 89 64 22
 E-mail : remejeanne@wanadoo.fr
 Site internet : www.laremejeanne.com
 Du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.
 Remy Klein.

DOMAINE DE LA RENJARDE CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES

Rouge : 50 hectares. Grenache 60 %, Syrah 20 %, Cinsault 10 %, Carignan 5 %, Mourvèdre 5 %.
Production moyenne : 250 000 hl/an.

Produisant des vins d'un beau fruit noir, archétypes du côtes-du-rhône gourmand et plein, le domaine de la Renjarde est dirigée (comme les châteaux Signac et La Nerthe) par Alain Dugas. Ce domaine vaclusien du nord d'Orange est situé à Sérignan, un des villages les plus prolifiques de la région. Il démontre que l'on peut y produire des vins d'une densité toute autre que ce qui est hélas ! produit généralement.

Les vins : le côtes-du-rhône-villages 2004 est dans un style assez soyeux et prêt à boire. La cuvée Réserve de Cassagne paraît également assez fondue en bouche mais avec plus d'étoffe.

- Côtes du Rhône-Villages Réserve de Cassagne 2004 9,50 € ~~11,4~~
- Côtes du Rhône-Villages 2004 7,90 € ~~11,3~~

Domaine de la Renjarde
 Route d'Uchaux, 84830 Sérignan-du-Comtat.
 Tél. : 04 90 83 70 11 - Fax : 04 90 83 79 69
 E-mail : renjarde@wanadoo.fr
 Site internet : chateaux-la-nerthe.com
 Du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30.
 Alain Dugas.

DOMAINE ROUGE GARANCE CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES

Rouge : 27 hectares. Grenache 50 %, Syrah 39 %, Carignan 6 %, Cinsault 4 %, Mourvèdre 1 %.

Blanc : 1 hectare. Grenache 25 %, Marsanne 25 %, Viognier 25 %, Roussanne 20 %.

Production moyenne : 100 000 hl/an.

Co-propriétaire du domaine, le comédien Jean-Louis Trintignant a confié la gestion du vignoble de cette maison, dont le nom rappelle joliment à la fois une couleur et le cinéma (Les Enfants du Paradis), à un couple de vigneron très talentueux. Bertrand et Claudie Cortellini réalisent des côtes-du-rhône sans aucune lourdeur ni rusticité, mais au contraire axés sur la fraîcheur, le parfum et l'onctuosité.

Les vins : une belle réussite d'ensemble, avec des vins denses, fortement tanniques mais extrêmement élégants. Le Feuille de Garance 2006 offre un fruit acidulé et une texture fine. Le 2005 semble un rien plus dense mais moins fluide. Le Saint-Pierre 2005 est élégant, harmonieux avec une belle maîtrise de l'élevage.

- Côtes du Rhône Blanc de Garance 2005 7 € ~~13,5~~
- Côtes du Rhône-Villages Saint-Pierre 2005 12 € ~~13,5~~
- Côtes du Rhône-Villages Rouge Garance 2005 8 € ~~11,5~~
- Côtes du Rhône Feuilles de Garance 2006 5,50 € ~~14,5~~
- Côtes du Rhône-Villages Garance 2005 6 € ~~14,5~~

Domaine Rouge Garance
 Chemin de Massacan, 30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan.
 Tél. : 04 66 37 06 92 - Fax : 04 66 37 06 92
 E-mail : rougegarance@wanadoo.fr
 Site internet : www.rougegarance.com
 De 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Samedi de 9 h à 12 h.
 Bertrand et Claudie Cortellini.



ROUGE
GARANCE

SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

VALLEE DU RHONE RHONE MERIDIONAL



Marcel Richaud

Contact(s) : Marie Richaud et Nathalie Michel Alexandre
Route de Rasteau
84290 Cairanne
☎ 04 90 30 85 25 – ☎ 04 90 30 71 12
Email : marcel.richaud@wanadoo.fr

Reconnaissons que Marcel Richaud est devenu l'incontournable de Cairanne ! Pas un bistrot digne de ce nom ne peut ignorer la fraîcheur des Garrigues et la charpente de Terres d'Aigues. Quel est son secret pour être partout ? Tout d'abord une matière première impeccable grâce à un travail à la vigne exigeant - méthode de culture bio, des rendements maîtrisés qui permettent une bonne maturité des raisins et des vinifications sans chichis. Marcel a inspiré beaucoup de jeunes vigneron dans la région et c'est tant mieux. Encore un coup de maître avec un blanc remarquable de longueur, sur la mirabelle et le pamplemousse rose. Les rouges sont poudrés et intenses, au toucher velouté.

Appellation principale : Côtes du Rhône Villages Cairanne

- ☞ Côtes du Rhône Villages Cairanne Cairanne 2005 : 18/20 11€
- ☞ Côtes du Rhône Villages Cuvée l'Ebrescade 2004 : 17/20 16€

Surface du vignoble : 50 ha (rouges : 47 ha, blancs : 3 ha)
Cépages rouges : Syrah - Cunoise - Carignan - Mourvèdre - Grenache
Cépages blancs : Bourboulenc - Roussanne - Clairette - Viognier - Marsanne - Grenache blanc
Age moyen des vignes : 50 ans
Vendange manuelle : 100%
Elevage : en cuve

Culture

- bio
- Ⓞ biodynamie
- Ⓡ raisonnée

Accès à la propriété : Au rond-point à l'entrée de Cairanne, prendre direction Vaison-la-Romaine (c'est la 1re cave sur la gauche).

Où trouver les vins du domaine :
Restaurant : La Beaugravière, Mondragon (84). Le Tourne au Verre, Cairanne (84).

Le domaine vous conseille :
Restaurant : Le Tourne au Verre (Cairanne)
Hôtel : Auberge Castel Mireio (Cairanne)



Domaine Rouge Garance



Contact(s) : Claudie Cortellini
Chemin de Massacan
30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
☎ 04 66 37 06 92 – ☎ 04 66 37 06 92
Email : contact@rougegarance.com
Internet : www.rougegarance.com

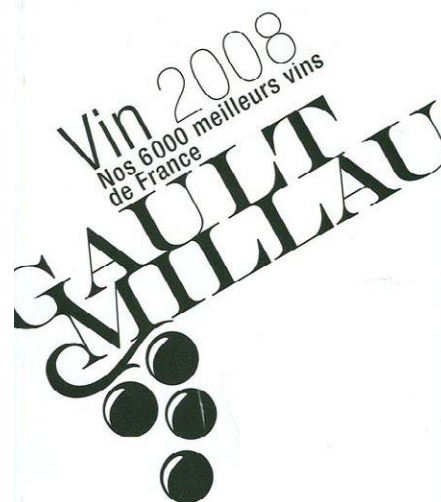
La rencontre d'agriculteurs coopérateurs et du célèbre Jean-Luc Trintignant enfantera en 1997 la première cuvée de Rouge Garance. Cette petite trentaine d'hectares, dominés par le grenache et la syrah, s'étend aux confins des Côtes du Rhône ouest. Enli Bilal donnera naissance à l'oiseau qui deviendra l'emblème du domaine en dessinant sa première étiquette. L'art et le vin ne sont finalement pas si éloignés. Attention danger ! Les rouges sont ici pleins de charme et de séduction, avec une belle fraîcheur sur Little Garance, une fluidité très agréable sur Feuille de Garance et plus de sève et de matière sur les trois autres vins. Le blanc est bien présent, avec des saveurs de pin et d'anis soutenues par de la verveine et ce sur une finale un rien résinée.

Appellation principale : Côtes du Rhône

- ☞ Côtes du Rhône Blanc de Garance 2005 : 16/20 7€
- ☞ Côtes du Rhône Feuille de Garance 2006 : 16/20 5€
- ☞ Côtes du Rhône Villages Garance 2005 : 16,5/20 6€
- ☞ Côtes du Rhône Villages les Saint-Pierre 2005 : 17/20 12€

VALLEE DU RHONE

Guide GaultMillau 2008





SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

**Domaine Rouge Garance**



Contact(s) : **Claudie Cortellini**
Chemin de Massacan
30210 Saint-Hilaire-d'Ozilhan
☎ 04 66 37 06 92 – 📠 04 66 37 06 92
Email : contact@rougegarance.com
Internet : www.rougegarance.com



Un vin diablement fruité (cassis, myrtille et cerise) et gourmand (vanille et cannelle). Le nez s'ouvre par la suite avec des arômes de pruneau, de menthe poivrée et de violette. La bouche dotée d'une matière volumineuse et soyeuse tapisse le palais. Les tannins présents, nobles et serrés ferment la marche. Finale longue sur la figue et les épices.

Accords gourmands :
gigot d'agneau.

Cépages rouges : Grenache (12 ha) - Syrah (10 ha) - Cinsault (2 ha) - Carignan (2,40 ha) - Mourvèdre (0,90 ha)
Cépages blancs : Marsanne (2,50 ha) - Roussanne (3,50 ha) - Grenache (3 ha) - Viognier (3,70 ha)
Age moyen des vignes : 30 ans
Vendange manuelle : 100%
Elevage : en cuve, en fût ancien

Accès à la propriété : Sortie A 9, direction Rémoulins.
Où trouver les vins du domaine : Cavistes : Les Terroirs à Uzès, la Fontaine aux Vins à Paris.

La rencontre d'agriculteurs coopérateurs avec le célèbre Jean-Luc Trintignant enfanta en 1997 la première cuvée de Rouge Garance. Cette petite trentaine d'hectares, dominée par le grenache et la syrah, s'étend aux confins des Côtes du Rhône ouest. Enki Bilal donnera ses lettres de noblesse à l'oiseau qui deviendra l'emblème du domaine. L'art et le vin ne sont finalement pas si éloignés. Voilà des vins qui procurent un vrai bonheur, du plaisir, simplement du plaisir gourmand et beaucoup de tendresse. Voilà le plus important.

-  Côtes du Rhône Villages Garance
2004 : 16/20 6 €
-  Côtes du Rhône Villages Rouge Garance
2004 : 15,5/20 8 €
-  Côtes du Rhône Villages Saint-Pierre
2004 : 17,5/20 11,50 €

GAULT & MILLAU



VIN

A DECOUVRIR

Nos 5 000
Meilleurs vins de France

2007





SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



DOM. ROUGE GARANCE Côtes du Rhône-Villages

*J-L Trintignant/Claudie et Bertrand Cortellini 30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan
Tel: 06 14 41 52 88 Fax: 04 66 37 06 92*

This is a small 5ha estate run by the Cortellinis and jointly owned with the French comedy film actor Jean-Louis Trintignant. They own a total of 28ha spread across various vineyards in the communes of Castillon du Gard and Saint-Hilaire d'Ozilhan. Feuille de Garance is from young vines, Garances comes from mainly old vine Carignan. Only a relatively small part of the harvest each year is vinified as Rouge Garance, a blend of 60/20/20 Syrah, Grenache and Mourvedre. The top red is the splendid Les Saintpierre from the oldest and lowest yielding Syrah vines and aged for 18 months in cask. The top reds will age well over the short to medium term. There is also a ripe and spicy fruit-driven Côtes du Rhône rose and a well-priced nutty and forward easy-drinking white. (DM)

- **Côtes du Rhône-Villages** Les Saintpierre★★★★ EC
- **Côtes du Rhône-Villages** Rouge Garance★★★ EC
- **Côtes du Rhône-Villages** Garances★★★ EB
- **Côtes du Rhône** Feuille de Garance★★ EB
- ◎ **Côtes du Rhône** Rosée de Garance★ EB
- **Côtes du Rhône** Blanc de Garance★ EB



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Fémina - Octobre 2006



JEAN-LOUIS TRINTIGNANT
Rouge Garance 2004 (8)
Côtes-du-rhône-villages

« Doté d'une robe très limpide de couleur pourpre, ce vin possède un nez chaud et sauvage qui sent bon l'herbe sèche, le thym et le serpolet. On devine également des notes fruitées, de myrtilles ou de cassis. Sa bouche est très enrobante : elle habille et épouse bien le palais. Parfaite sur la maturité du fruit, elle manque un peu de profondeur. Dégustez-le avec une pièce de bœuf grillée sur des braises de sarments de vigne. »

8 € prix départ cave TTC. Rens. au 04 66 37 06 92.



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Cuisine & Vins de France - n°13 - Septembre & Octobre 2006

Sans mettre le nom de l'acteur en avant, le domaine s'est taillé en dix ans une solide réputation de qualité qui en fait l'une des plus belles réussites de sa catégorie. Comme quoi, la discrétion peut aussi réussir au vin de star. ■



Photos DR



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Voici - n°982 - 4 au 10 Septembre 2006



PHOTOS : D.R.

“Un rouge gourmand”

Passionné depuis toujours par le vin, l'acteur a acquis un vignoble avec des amis viticulteurs en 1996. Il s'implique beaucoup dans le travail de la production, et le domaine jouit aujourd'hui d'une jolie réputation. A la rédaction, c'est notre nectar de star préféré. Pas prétentieux pour deux sous, un poil bobo et 100 % plaisir.

L'AVIS DE L'EXPERT

« Rustique mais jamais vulgaire, c'est un vin sur le fruit et la fraîcheur, très bien travaillé dans son appellation. Il est rond en bouche, très gourmand, ce qui donne tout de suite envie de se resservir et met en appétit. Il est bien dans son prix. »



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

Gault Millau - n°20 - Août & Septembre 2006



Rhône

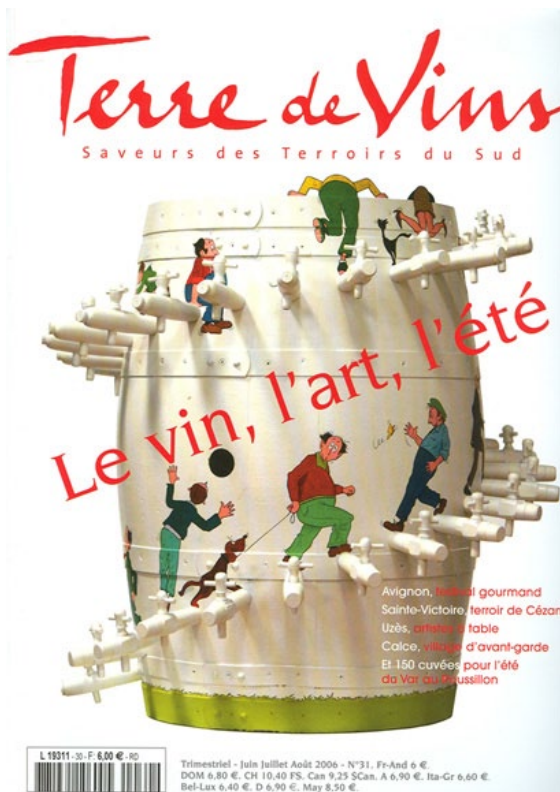
Deux acteurs dans une superbe mise en scène

>> Domaine Rouge Garance « Terre de Garance » ■ Côtes-du-Rhône rouge 2005 ■ 4,75 €
(en vente chez Carrefour)

Même si le nom de Jean-Louis Trintignant est attaché à la création de cette propriété, nous ne sommes pas exactement dans le schéma du vin d'un « people », puisque notre célèbre acteur est rentré avec modestie et discrétion dans la filière, avec seulement 5 hectares et la mémoire d'un grand-père vigneron dans la région. Loin du genre spéculatif, le vignoble a été constitué en association avec Bertrand Cortellini, un homme de terrain qui a quitté la coopérative locale pour se consacrer, non sans brio, à l'affaire commune. « Terre de Garance » est l'intitulé d'une cuvée vieillie simplement en cuves et fondée sur le grenache (60%). La version 2005 brille sur tous les plans et même au-delà de toute attente pour un « simple » Côtes-du-Rhône. Des arômes nuancés, de cacao, de prune à l'eau-de-vie, de baies noires comme les myrtilles forment un préambule bien engageant. En bouche, l'équilibre généreux propre à sa nature sudiste exalte un tempérament fruité et en donne des reflets chatoyants. Pour ne rien gâter, un magnifique soyeux, fait d'une trame fine et veloutée, parachève un ensemble littéralement superbe. À savourer dans sa jeunesse, un peu frais (16°C) et... avec modération.



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C. & B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com



Terre de Vins - n°31 - Juin-Juillet-Août 2006

17/20 6 €
DOMAINE ROUGE GARANCE
AOC Côtes du Rhône Villages Garance 2004
Un classique de l'appellation, à la robe d'un beau grenat profond, nez délicat et frais de cassis et de garrigue. Savoureux et élégant en bouche, avec une trame tannique serrée, veloutée, il est long et racé sur un fruit très pur. Régal garanti avec un magret de canard rôti.



SCEA DOMAINE ROUGE GARANCE - J.L.Trintignant - C.& B. Cortellini
30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan - FRANCE - Tél./Fax : 33+(0)4 66 37 06 92 - Port.: 33+(0)6 14 41 52 88
Web Site : www.rougegarance.com - Email : contact@rougegarance.com

wineandco™

FR UK DE OST

Nouveautés Maisons Cépages Millésimes Style Saveurs Lexique Entreprise **Top Ventes**

Offres Spéciales Primeurs Bordeaux Champagne France Monde Spiritueux Cadeaux

→ [Planète Vin](#) → [Europe](#) → [France](#) → [Vallée du Rhône](#) → [CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "Rouge Garance"](#)

DOMAINE ROUGE GARANCE
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
"Rouge Garance" rouge 2003,
Côtes du Rhône Villages AOC,
Vallée du Rhône

Il tient admirablement son rôle

Installés depuis 1977 sur une petite propriété de 6ha, **Claudie et Bertrand Cortellini** rencontrent en 1985 l'acteur **Jean-Louis Trintignant**, passionné par le vin avec qui ils achètent, 10 ans plus tard, 5ha supplémentaires pour donner naissance à **Rouge Garance**.
Enki Bilal dessine alors la première étiquette ornée d'un oiseau, emblème du domaine, à l'image de la cuvée **Rouge Garance 2003** avec qui il partage sa puissance, sa beauté, son élégance.

Dégustée lors des journées découvertes en Vallée du Rhône, en compagnie des Cortellini, la cuvée **Rouge Garance 2003** fut un **coup de cœur concentré, velouté**, dans des teintes plus sombres que vives.

Syrah, Mourvèdre et Grenache de plus de 40 ans ont donné un **vin très aromatique** aux arômes de myrtille, d'olive noire, de réglisse, de caramel et de café, que l'on retrouve en bouche avec une sensation de **puissance contenue**.

Les tanins denses et serrés se fondent parfaitement dans cet **ensemble savoureux et long** que l'on peut boire dès maintenant légèrement rafraîchit ce qui lui va à merveille !

Cépage : Assemblage rhodanien

Type **■ Rouge tendresse**

Terroir	●●●●●●●●	Technique
Original	●●●●●●●●	Classique
Facile	●●●●●●●●	Difficile
Découverte	●●●●●●●●	Prestige

- Cliquez sur la photo pour agrandir -

→ bouteille (0.75L) - 10 €
♥ Acheter ♥ Sélectionner
📦 **En stock**

→ Le lot de 12 bouteilles (0.75L)
(20 % de réduction soit 7,99 € l'unité) - 95,88 €
♥ Acheter
📦 **En stock**

Commentaires de presse

📧 Envoyer