



VALLÉE DU RHÔNE

La puissante vibration des blancs, le scintillement des rouges

Belle vendange dans la Vallée du Rhône avec des millésimes aux profils très différents. Au nord, les amateurs de blancs riches et puissants privilégieront les 2018. Plus délicats, les 2019 se montrent frais et vibrants. Pour les rouges, 2018 a donné naissance à des vins plus juteux et scintillants que les 2017, solaires et un peu confits. Au sud, 2018 aligne de très belles réussites. Les rouges, notamment les délicieux châteauneuf-du-pape, arborent fraîcheur et sapidité. Ils ne sont pas sans rappeler les divins 2004. Les blancs 2018 sont harmonieux, tout comme les 2019, très prometteurs. ● **Olivier Poussier**

Le Rhône nord

97/100

CHÂTEAU GRILLET

● *Château-Grillet 2017*
Le fruit est plus confit qu'en 2016. Cela se ressent dans des notes de mandarine, d'écorces d'agrumes, de glycine, soulignées par un boisé délicat.

charnue, avec une sève de tanin qui lui donne une belle allonge. Un vin bâti pour la garde, à attendre. 190 €

97/100

DOMAINE MARC SORREL

● *Hermitage Les Rocoules 2018*
Les fleurs jaunes et les notes

La bouche se montre ample, avec une trame pleine. Le vin se montre aimable dès aujourd'hui, ce qui est rare pour un jeune hermitage. N. C.

96/100

DOMAINE LEVET

● *Côte-Rôtie*

La Péroline 2018

Une jolie définition, encore primaire. Le nez garde une certaine retenue, mais il est précis. La bouche possède la sève et la densité d'un vin de la Côte Brune. Avec sa bonne charpente agrémentée d'une trame de tanin qui resserre le vin, voici une version classique de cette appellation, sans trop de bois ni d'artifice. Il faudra être patient. 55 €

Les châteauneuf-du-pape 2018 ne sont pas sans rappeler les divins 2004

96/100

DOMAINE GUIGAL

● *Hermitage Ex-Voto 2016*
Maturité, fraîcheur et minéralité : la bouche se montre de belle envergure avec une puissance maîtrisée et un superbe relief. Saluons les beaux amers en bouche, la longueur, la précision ! 139 €

96/100

MAISON