

L'AMATEUR

DE CIGARE

- DU NOUVEAU AU NICARAGUA!
- 50 ANS DE JAMES BOND FLASH-BACK SUR LES CIGARES DE 007
- RAPHAËL ENTHOVEN LES RÉVERIES D'UN FUMEUR



FRANÇOIS WEYERGANS
LE CIGARE, MA RÉCOMPENSE

- DÉGUSTATION
- HAVANES : LES ÉDITIONS LIMITÉES 2012
- LES MEILLEURS TUBES DE LA RENTRÉE



Domaine Le Clos des Cazaux

Jean-Michel et Frédéric Vache
 Chemin du Moulin
 84190 Gigondas
 Tél. : 04 90 65 85 83
 closdescazaux@wanadoo.fr
 Cuvée Saint-Roch 2010 : 9 € env.



Le site du clos a appartenu aux Templiers et un « chazal » était leur fermier et homme de confiance. La vigne a remplacé les autres cultures comme souvent après le gel de 1956, particulièrement sur les terres du Grand Montmirail qui, sur des marnes

oxfordiennes recouvertes d'éboulis calcaires, donnent un vin complexe et remarquable où le grenache, ramené à 50 %, s'associe au mourvèdre (20 %) et à la syrah (30 %), qui échappe aux aspects viandés des zones trop chaudes pour elle, avec un tannin complexe et des saveurs réglissées et épicées qui auraient fait de parfaits « médecins » pour des chambertins convalescents... Une autre cuvée provient des marnes bleues du quartier Souriras : plus simple mais très corsée, elle reste équilibrée par la situation en altitude des vignes. Les derniers millésimes sont infiniment plus harmonieux qu'il y a vingt ans. ▼

Domaine Les Goubert

Famille Cartier
 84190 Gigondas
 Tél. : 04 90 65 86 38
 jpcartier@lesgoubert.fr
 Cuvée Florence 2005 : 25 € env.



Jean-Pierre Cartier fut le premier vigneron de Gigondas à élever une cuvée de prestige en fûts neufs, lui donnant le nom de sa toute jeune fille Florence. Très vivement critiqué, comme tous les autodidactes et

les pionniers, il a montré la voie aux plus grands stylistes de la nouvelle génération. Depuis, Florence est devenue une viticultrice et une vinificatrice confirmée et continue dans la même voie, recherchant et trouvant l'harmonie et la finesse, ce qui choque parfois les amateurs de « gros » vins. L'équilibre de la cuvée Florence associe les terres montagneuses et les sols rouges proches de la Font de Papier, l'épice étant apportée par un peu de syrah des zones de garrigue. La cuvée régulière est évidemment moins marquée par le bois mais elle est elle aussi bien plus élégante que la moyenne. En grand millésime, ces vins vieillissent merveilleusement bien et mériteraient le même succès international que bien des châteauneuf-du-pape. Le domaine propose en plus de ses gigondas une gamme complète de côtes-du-rhône villages tout aussi soignés. ▼

Montirius

Éric et Christine Saurel
 Route de Sainte-Edwige
 84260 Sarrians
 Tél. : 04 90 65 38 28
 saurel@montirius.com
 Le Clos Vacqueyras rouge : 30 € env.



Au début des années 1990, Éric et Christine Saurel ont été pionniers dans le secteur des Dentelles de la viticulture biodynamique (beaucoup de leurs collègues étant simplement bio), c'est-à-dire les premiers à pratiquer les préparats à base

de silice, bouse de corne et presle et à utiliser un compost lentement et soigneusement fermenté, répandu selon les prescriptions du calendrier de Maria Thun. Sur leurs sols de garrigues et de sables gréseux, les grenaches dominants ont métamorphosé la saveur des raisins. Gigondas est une partie minoritaire du domaine, essentiellement situé sur l'appellation vacqueyras, mais certainement pas anecdotique avec ses 16 ha permettant la production non confidentielle d'un vin très puissant et charpenté, parfois un peu trop chaleureux en année de grand soleil comme 2009, mais constamment très loyal au terroir, d'autant qu'il est élevé uniquement en cuves. ▼