

contenue dans la densité du fruit et non pas par une extraction excessive. Il en résulte des vins avec beaucoup de naturel, même si la rafle d'autrefois apportait un plus dans leur complexité.

Les vins : le simple vin de table Plaisir est une friandise et une belle mise en bouche pour aborder ce domaine, en rouge comme en blanc. Plus ferme, le côtes-du-rhône doit encore s'affiner en bouteille. Le châteauneuf Les Olivets est mûr, délicat, avec un grain un rien trop lisse mais un fruit très pur. Avec plus de relief, la cuvée Réserve s'impose par sa stature, une densité du fruit accrue et un volume plus généreux. Quant à la cuvée Prestige, elle est à la fois plus ferme, plus tendue, plus complexe, avec une longueur supérieure en bouche, tout en préservant beaucoup de finesse.

<input type="checkbox"/>	VDT Plaisir 75cl	4,40 €	13,5
<input checked="" type="checkbox"/>	Châteauneuf-du-Pape Prestige 2006	28,50 €	17,5
<input checked="" type="checkbox"/>	Châteauneuf-du-Pape Réserve 2006	18,40 €	17
<input checked="" type="checkbox"/>	Châteauneuf-du-Pape Les Olivets 2006	14,90 €	16
<input checked="" type="checkbox"/>	Côtes du Rhône Rhône by Roger Sabon 2007	5,55 €	14,5
<input checked="" type="checkbox"/>	VDT Plaisir 75cl	4,40 €	14

Rouge : 16 hectares.  
Grenache 70 %, Mourvèdre 10 %, Syrah 10 %, Cinsault 5 %, Muscardin 2 %, Terret 2 %, Crounise 1 %.  
Blanc : 1 hectare.  
Roussanne 30 %, Clairette 25 %, Grenache 25 %, Bourboulenc 20 %.  
Production moyenne : 70 000 bt/an.

Domaine Roger Sabon, Avenue Impériale, 84232 Châteauneuf-du-Pape.  
Tél. : 04 90 83 71 72 Fax : 04 90 83 50 51  
E-mail : roger.sabon@wanadoo.fr  
Site : www.roger-sabon.com  
Vente : au domaine  
Visites : au domaine

Du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Le samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Propriétaire : Jean-Jacques, Denis et Gilbert Sabon.

#### NOUVEAU DOMAINE

## ■ Château de Saint-Cosme

GIGONDAS

Le domaine de Saint-Cosme s'appuie sur un beau vignoble de 15 hectares à Gigondas. Les vignes, à dominante de grenache, sont anciennes et conduites très classi-

quement. Les gigondas se révèlent complexes et profonds, sans aucune dureté de texture. Le domaine complète sa production avec quelques vins qu'il sélectionne dans de grands crus rhodaniens.

Les vins : le gigondas classique 2006 est riche, bien constitué, avec une belle pureté et un fruit très profond. Il offre un superbe équilibre en bouche. Un peu plus habillé par son élevage (d'ailleurs bien intégré), la cuvée Valbelle est encore plus sévère, avec un beau toucher de bouche. Dans les cuvées de négoce, la cuvée des Deux Albions est dense, avec une pointe d'amertume en finale. Le châteauneuf 2005 et riche, ferme, mais avec un joli jus en bouche. Le côtes-du-rhône blanc est large, généreux, avec une finale souple. Que ce soit le saint-joseph ou le côte rôtie en 2006, il y a davantage une recherche de matière et de densité que d'harmonie, mais le grain est très joli en bouche. Les vins manquent un rien de tendresse mais le fruit reste pur. Dans l'ensemble, les élevages semblent moins dominants qu'autrefois.

<input type="checkbox"/>	Côtes du Rhône 2007	7 €	14
<input checked="" type="checkbox"/>	Côte Rôtie 2006	30 €	16,5
<input checked="" type="checkbox"/>	Châteauneuf-du-Pape 2005	20 €	15,5
<input checked="" type="checkbox"/>	Gigondas Valbelle 2006	20 €	15,5
<input checked="" type="checkbox"/>	Gigondas 2006	11,70 €	15
<input checked="" type="checkbox"/>	Saint-Joseph 2006	12 €	14,5
<input checked="" type="checkbox"/>	Côtes du Rhône Les Deux Albions 2006	7 €	13,5

Rouge : 15,5 hectares.  
Grenache 75 %, Syrah 20 %, Cinsault 5 %.  
Production moyenne : 60 000 bt/an.

Château de Saint-Cosme, 84190 Gigondas.  
Tél. : 04 90 65 80 80 Fax : 04 90 65 81 05  
E-mail : louis@chateau-st-cosme.com  
Visites : au domaine  
De 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30.  
Propriétaire : Louis et Cherry Barruol.

## ■ Château Signac

CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES

Située sur les terroirs caillouteux de Chusclan, au nord de Laudun, cette propriété gardoise offre au grenache, associé à la syrah, la possibilité de s'exprimer parfaitement, dans un style très gourmand et généreux en fruit ainsi qu'en alcool, avec des tanins suaves. Ces beaux vins (en particulier le Terra Amata), pleins et fruités, peuvent être bus relativement tôt.

Les vins : le Combe d'Enfer 2006 se présente en pleine forme, avec un fruit éclatant et des

VALLÉE DU RHÔNE

