

## Oddo, La Chablisienne, Les Escaravailles et château de Nages : notre sélection de bouteilles du mois



Un rouge des Alpilles, un blanc de Bourgogne et deux cuvées du Rhône méridional : c'est le programme de notre sélection de vins du mois.

### Oddo-Vallon des Glauges Réserve

AOP coteaux d'aix rouge 2020, 36€

En une dizaine d'années, les Marseillais Pascal Oddo et sa fille Lorraine, tous deux venus du monde de la banque et de la finance, ont créé une petite galaxie viticole internationale regroupée sous l'entité Oddo vins et domaines.

Acquis en 2015, Vallon des Glauges, situé à l'entrée est des Alpilles, a été la première pierre de l'édifice, depuis rejoint par trois domaines sud-africains (Taaibosch, Pink Valley et Le Chant), un autre dans l'appellation ligérienne de sancerre (Le Piton) et un dernier dans les montagnes de l'ouest de la Sicile (Serra Ferdinandea, en partenariat avec la famille de vigneron siciliens Planeta), tous achetés entre 2017 et 2020.

2020, justement, c'est le millésime de cette Réserve rouge du Vallon des Glauges, assemblage classique pour la région de 85 % de syrah et 15 % de grenache. Longuement élevé (deux ans) en demi-muids et foudres de chêne, puis encore patiné six mois en bouteille avant la mise sur le marché, le vin a eu le temps d'arrondir ce qu'on devine encore de sa fougue originelle.

L'élevage sous bois a finement toasté les notes de cassis et griottes du nez. En bouche, on retrouve des arômes corsés de fruits noirs et d'épices typiques du puissant terroir des Alpilles. Mais l'âge de la bouteille lui a donc donné de la sagesse et de la finesse, évitant l'excès de muscle pour lui préférer un profil profond et complexe.

À tenter sur un magret de canard ou une belle pièce d'agneau.

**Domaine du Vallon des Glauges, voie d'Aureille, chemin des Glauges à Eyguières (Bouches-du-Rhône), 04 90 59 81 45.**  
Boutique en ligne sur [vallondesglauges.com](http://vallondesglauges.com)

bouteille y a gagné une limpidité et une vivacité qui ravissent le palais. Des notes d'agrumes renforcent cette impression de fraîcheur gourmande qu'on imagine très bien sur un poisson grillé ou un beau plateau de fruits de mer. Une bouteille qui, une fois de plus, illustre l'art consommé des Bourguignons en matière de vin blanc.

Chez les cavistes et sur la boutique en ligne de la coopérative : [chablisienne.com/boutique](http://chablisienne.com/boutique)

Les Escaravailles, Hommage

AOP rasteau 2022, 33€

Les amoureux des vins rhodaniens auront reconnu le profil esquissé sur la bouteille qui lui rend hommage : c'est celui de l'oenologue Philippe Cambie, ami de longue date de Gilles Ferran, le vigneron des Escaravailles et décédé en décembre 2021.

On retrouve dans cette cuvée le cépage qui lui était cher, le grenache, roi du Rhône sud, ici conjugué à 25 % de syrah et tous deux issus de vieux ceps qui savent concentrer les arômes sans empâter les vins.

Élevé dans de grands contenants (un demi-muid de chêne et une amphore de 600 litres chacune) pour le grenache, dans des barriques bourguignonnes (228 litres) pour la syrah, le vin présente des tanins patinés qui laissent s'exprimer des notes de petits fruits noirs et de réglisse.

Ce profil généreux mais équilibré s'accordera à merveille avec une daube mais aussi des mets plus délicats comme des bouchées à la reine.

On pourra aussi le marier au chocolat. Ce dernier convole en effet très bien avec les vins rouges épicés et généreux du Rhône méridional. Et si cet accord un peu moins classique vous effraie, n'hésitez pas à tenter vos chocolats avec une autre production viticole régionale : les magnifiques vins doux naturels du cru vaclusien de rasteau. Les cuvées Grenat ou TPMG de la famille Ferran se prêtent particulièrement bien à cet exercice.

Domaine des Escaravailles, 111 combe de l'Eoune à Rasteau (Vaucluse), 04 90 46 14 20.

Château de Nages, Gourmandi'Nages

Vin de France blanc 11,90€

Installée au sud-est de Nîmes, la famille Gassier mène les parcelles de son château de Nages en agriculture biologique, dont elle tire un large choix de cuvées en AOP costières.

Mais aux côtés des vins d'appellation, les vignerons de Nages ont créé une gamme de petits vins de plaisir, faciles et gourmands qu'ils revendent en vin de France pour plus de liberté.

C'est à cette famille qu'appartient la cuvée Gourmandi'Nages, assemblage de trois cépages très aromatiques : le viognier, la roussanne et le colombar. Avec un tel pedigree, pas de surprise, les notes de fleurs et de fruits virevoltent. Mais la vraie surprise de la bouteille n'est pas là. Gourmandi'Nages est en effet un vin muté à froid. En clair, la cuve est refroidie à 1°C en cours de fermentation, ce qui interrompt le travail des levures.

En interrompant la fermentation par le froid, on bloque la transformation des sucres en alcool. Le plaisir de la bouteille réside donc dans un équilibre frais et gourmand entre la sucrosité résiduelle du jus et le petit taux d'alcool (10°).

Gourmandi'Nages se prêtera facilement à l'exercice de l'apéritif. Mais il sera tout aussi à l'aise sur un fromage de chèvre frais.

Château de Nages, chemin des Canaux à Caissargues (Gard), 04 66 38 44 30. Boutique en ligne sur [chateaudenages.com](http://chateaudenages.com)

