

ment les sols grâce à la décomposition. Vous pourrez découvrir une flore intense et variée dans un jardin autour du domaine. Nous avons souhaité, en plus de la beauté et du charme des plantes et de notre adhésion à la charte paysagère de Costières de Nîmes, permettre une meilleure repolénisation, et développer un éco-système (présence d'une petite mare, plantations d'arbres tels qu'olivier, chênes blancs, pins, lauriers..., mais aussi d'un potager et de son compost).

Toujours ce **Costières-de-Nîmes rouge 2019**, il associe couleur et matière, au nez complexe à dominante de fruits frais et d'humus, aux tanins puissants et moelleux à la fois. Le **2018**, de bouche corsée et puissante, aux connotations de cerise et de sous-bois. Fruité **Costières-de-Nîmes rosé 2020**, de belle teinte vive, au nez délicat d'agrumes et de fruits frais, tout en souplesse.

Le **Costières-de-Nîmes rouge Élevage en Barriques 2016**, a une robe grenat, aux notes discrètes de sous-bois et de mûre, de bouche puissante et soyeuse, un vin ample, très réussi. On termine avec ce **Vin de Pays d'Oc Sauvignon blanc 2020**, un vin franc, tendre et persistant, avec ces notes de fleurs et d'agrumes caractéristiques, qui allie fraîcheur et souplesse.

Domaine de VALCOMBE

Famille Ricome
4 800, route de Saint-Gilles 30510 Générac
Tél. 04 66 01 32 20
e-mail : info@chateauvalcombe.com
www.chateauvalcombe.com

♥♥♥♥♥ La famille de Surville achète ce Domaine en 1740. À sa mort, Louis de Surville le lègue à son neveu, Charles Ricome, qui sera le premier vigneron de la région à planter des vignes de Syrah. Son fils Dominique et son épouse Bénédicte, continuent alors cette marche exigeante vers des vins de haute qualité et développent la surface qui passe de 40 ha à près de 75ha, avec une majorité de Syrah. Enfin 2 des fils de Bénédicte et Dominique les rejoignent : Basile en 2000 et Nicolas en 2005.

On se régale avec ce **Costières-de-Nîmes rouge 2020**, 70% Syrah et 30% Syrah, de belle couleur rubis, riche et fruité, velouté, au nez dominé par les épices et la prune, est de bouche classique (9,90 €). Le **Costières-de-Nîmes blanc 2020**, 70% Roussanne et 30% Marsanne, vif, qui sent le lis et la pomme, franc (9,90 €). Joli **Costières-de-Nîmes rouge Sentiers de Septembre 2019**, 80% Syrah, 10% Mourvèdre et 10% Grenache, est bien charnu, aux senteurs

de petits fruits rouges à noyau, un vin coloré, avec ces notes de cerise et d'humus au palais, d'excellente évolution (13,90 €). Le **Costières-de-Nîmes blanc Sentiers de Septembre 2019**, 70% Grenache blanc et 30% Rolle, à dominante de fruits secs (abricot) et de citronnelle, est un vin élégant, d'une belle persistance en finale (14,90 €).

Le **Costières-de-Nîmes rouge Garance 2018**, 97% Syrah et 3% Grenache, un vin dense, avec une structure harmonieuse, bien ferme en bouche, de robe grenat, aux notes discrètes de sous-bois et de mûre, alliant charpente et souplesse (20 €). Et cet **IGP Pays d'Oc rouge Octobre Rouge 2017**, 100% Grenache, puissant, avec ces notes très caractéristiques et persistantes de fumé, d'humus et d'épices, un vin concentré et volumineux, à déboucher sur un canard sauvage ou des filets de marcassin à l'orange (16,90 €).

— CÔTE-RÔTIE —

Le vignoble (308 ha) s'étend sur trois communes (Ampuis, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Tupin-et-Semons), sur la rive droite du Rhône, à 7 km en aval de Vienne, sur des terrasses granitiques très escarpées couvertes d'une couche silico-calcaire en Côte blonde, d'argile et oxyde de fer en Côte brune. Le climat est continental modéré, sec et chaud l'été, avec des pluies régulières les autres saisons. Vins rouges, issus de Syrah (80 % minimum) et Viognier. Environ 230 ha de vignobles en gradins sur des pentes de 40 %, et divisé entre :

- La Côte brune (sol argileux de couleur plus foncée) donnant des vins rouges très fermes de lente évolution et de grande longévité (Vaillères, Côte Rosier, Turque, Pommère, Chevalière, Côte Boudin).

- La Côte blonde (sol plus léger) donnant des vins plus souples (La Mouline, Châtillonne, Grande Plantée, Grands Cols).

Vignobles LEVET

Agnès, Nicole et Bernard Levet
26, boulevard les Allées
69420 Ampuis
Tél. 04 74 56 15 39
e-mail : contact@coterotielevet.fr
www.coterotielevet.fr



♥♥♥♥♥ Créé en 1929, un domaine d'environ 4 ha sur des coteaux abrupts en terrasses, le sol