

ange, de la Maison Delas.



Xavier Frouin, l'œnologue de la Cave de Tain.



**ET MAINTENANT ?**

la tête sur les épaules. Les ventes pas inquiètes, il est à bonne école et l'année, la demande croît rapidement. Nous Florian va sans doute être mis à rude épreuve, minuites. Le caractère réservé, s'avérant extrêmement précis, bien talent précoce, ses deux cuvées en bouteille qui a grandi avec les valeurs du travail. »

ce le clou : « C'est un jeune qui est très et, ça me plaît bien. » Jean-Louis Chave de la maison familiale. Quand c'est mieux mixer bicentenaire qui se trouve bien communiquer, avec de nombreuses ac-

**LA DÉGUSTATION**

ser les prix et saper le travail des domaines les plus qualitatifs. Comme pour le goût du vin, tout est question d'équilibre. En attendant, ces vins de syrah rhodaniens plaisent. L'ambiance est bonne, ce qui permet à l'appellation de bien communiquer, avec de nombreuses ac-

tons, notamment destinées aux sommeliers. Avec des prix généralement compris entre 10 et 20 euros, tout le monde peut se payer une bouteille de crozes-hermitage. Les cuvées haut de gamme atteignent 30-35 euros, voire plus pour La Guirande (Graillet) et Clos des Grives (Combie), qui méritent la garde. Les blancs, minoritaires, sont encore en retrait. Ils restent à découvrir.

**Domaine Pradelle**  
L'archétype du domaine local qui ne fait pas de vague. Nez rond, un peu neutre, mais bouche de petits tanins qui filent droits. Ultra pas cher.  
11,25 euros

**Ferraton Père et fils, La Matinière**  
La maison Ferraton appartient à l'incontournable Michel Chapoutier. Nez apaisé et fond. Bouche travaillée de vin comme à maturité.  
14,75 euros

par un domaine de Gevans, au nord de l'appellation. La voila la fraîcheur qui parfois manque aux blancs. Légères amers.

**Domaine Les Chenets**  
15 euros  
Vin bio. Petit domaine discret avec un site internet antédiluvien. Joli nez de syrah, complexe. Bouche dans le même esprit. Bon rapport qualité-prix.

**Domaine des Entreaux**  
16 euros  
Vin bio. François Tardy est trop discret pour qu'on parle de lui. Et pourtant. Nez dense et caressant qui donne envie. Bouche équilibrée, puissance enrobée.

**Maison Les Alexandrins**  
16 euros  
Trois associés (N. Jaboulet, G. Sorrel, A. Caso) ont monté ce petit négoce. Nez très serré pour un vin tout en droiture. Notes de moka. Sérieux.  
19 euros

**Gilles Robin, Albéric**  
Vigneron plus dynamique que médiatique. Cette cuvée de vieilles vignes porte le prénom de son grand-père. Nez très frais et mentholé. Bouche onctueuse.  
21 euros

**Cave de Tain, Les Hauts du Fief**  
La cave coopérative continue sa marche en avant. Fraîcheur de fruit, registre gourmand, légères notes florale. Savoureux.  
23 euros

**Domaine Combie**  
Le domaine présente à l'aveugle, avec raison. Le vin est tout de suite sorti. Beaucoup de délicatesse, au nez comme en bouche. Apaisé et caressant.  
23 euros

**Domaine Les Bruyères, Les Croix**  
Vin bio. Le fameux David Reynaud, dont c'est la cuvée emblématique. Vin très complet. Notes de café au nez. Bouche dense, tendue, longue.  
25 euros

**Domaine Les 4 vents, Saint Jaimés**  
Vin bio. Lucie et Nancy sont deux sœurs qui vinifient depuis 2010. Saint Jaimés est le nom du lieu-dit. Nez souple torréfié, bouche droite.  
30 euros

**Emmanuel Darnaud, Au fil du Temps**  
Domaine monté en 2001 à partir de rien. Etiquettes avec un triangle. Nez à la fois dense et apaisé. Bouche qui s'étire en longueur.  
31 euros