

## Domaine

### de la Ferme Saint-Martin

*Côtes-du-Ventoux 2004*

*Clos des Estailades*

**13,5/20**

*Vignes achetées en 1999 et cultivées en bio. Grenache et mourvèdre de 30 à 40 ans. Élevage en cuve.*



Joli nez net et frais (cerise, garrigue et épices). Bouche délicieuse, harmonieuse et équilibrée. Finale nette sur des tannins réglissés. Un beau vin de plaisir à boire dès maintenant ou à attendre deux ans. Un autre côtes-du-ventoux qui redore le blason de l'appellation, à petit prix. 6 €.

*Côtes-du-rhône-Villages Beaumes-de-Venise 2004*

*Cuvée Saint-Martin*

**14/20**

*Vignes de 50 à 95 ans (moyenne de 80 ans), 80 % grenache et 20 % syrah. Terroir un peu particulier où l'on rencontre quelques marnes calcaires. 20 % du vin passe dans le bois.*

Le nez a besoin d'aération pour révéler sa complexité (fruits mûrs, kirsch et Zan). Bouche juteuse, à la matière consistante. Impressions de netteté et de fraîcheur. Un vin naturel, frais, complexe et qu'on déguste avec grand plaisir. 9 €.

*Côtes-du-Rhône-Villages Beaumes-de-Venise 2004*

*Les Terres Jaunes*

**14/20**

*Terroir classique de la région. Vignes jeunes de 25 à 45 ans, 80 % grenache et 20 % syrah. Élevage en cuve béton.*



Nez évoquant la ronce et le graphite. Bouche harmonieuse et équilibrée, sans une densité énorme, laissant apparaître en rétro-olfaction des notes d'épices et de poivre. Finale sur des tannins assez présents. Un vin gourmand et délicat à boire dès maintenant ou à garder. 7 €.