



### VINSOBRES AOC 2004 Cuvée "++"

CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE  
La nouveauté du Domaine avec + de syrah et + de barriques. Une robe d'une teinte rubis encore nuancée

de violet. Un nez avec des notes de fruits murs, d'épices, de moka relevé par des notes de vanille. Une bouche ample avec des tanins fins et soyeux, un côté fruité avec des notes boisées sur la fin de bouche. A réserver sur les viandes rouges, gibiers, fromages (servir entre 16° et 18°). Vin de très bonne garde.

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

CLASSEMENT DES MEILLEURS  
**VINS DE FRANCE 2007**

#### Le guide de référence

1230 domaines sélectionnés  
6973 vins notés et commentés



### DOMAINE DU MOULIN VINSOBRES

**Rouge** : 16 hectares. Grenache 60 %, Syrah 24 %, Mourvèdre 6 %, Cinsault 6 %, Carignan 4 %.  
**Blanc** : 3 hectares. Clairette 59 %, Viognier 30 %, Ugni 6 %, Bourboulenc 5 %.  
**Production moyenne** : 70 000 bl/an.

Cette propriété classique de Vinsobres est très sérieusement conduite par Denis Vinson. Les rouges, d'un abord toujours sain et franc, ont gagné ces dernières années en rondeur et en charme. Les blancs s'affirment eux aussi avec plus de personnalité dans les derniers millésimes.

**Les vins** : francs et immédiatement accessibles, il sont de belle facture. La cuvée ++ est sous l'emprise d'un boisé trop marqué, nous lui préférons le Vieilles Vignes.

- Vinsobres Cuvée ++ 2004 14
- Vinsobres Les Vieilles Vignes de Jean Vinson 2004 14,5

Domaine du Moulin  
26110 Vinsobres.



### LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2007

L'EXPERTISE, LA RÉFÉRENCE

35 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE  
10 000 VINS SÉLECTIONNÉS  
6 000 PRODUCTEURS



### VINSOBRES AOC 2005 Cuvée "Les Vieilles Vignes de Jean VINSON"

CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH  
Robe avec des reflets cerise qui joue sur des arômes de

fruits rouges et grillés. La bouche, riche de saveurs de fruits rouges écrasés se montre friande et fraîche. Un élevage en barriques avec bâtonnages pendant une année puis mise en bouteille par nos soins. A réserver sur les viandes rouges, gibiers, fromages (servir entre 16° et 18°). Vin de bonne garde.

### DOM. DU MOULIN

Vieilles Vignes de Jean Vinson 2005 ★★

■ 5 ha 20 000 ■■■■

Les fils de Denis Vinson poursuivent leurs études dans le secteur viticole. Tous les espoirs sont ainsi permis de les voir actifs au domaine d'ici quelques années. Ils sont à bonne école comme en témoigne ce 2005 à reflets cerise qui joue sur les arômes de fruits rouges et de grillé. La bouche, riche de saveurs de fruits rouges écrasés, se montre friande et fraîche. Un vinsobres prêt à être dégusté.

Denis Vinson, Dom. du Moulin, 26110 Vinsobres.

### Vinsobres

L'appellation a été reconnue par le décret du 17 février 2006. Elle concerne uniquement les vins rouges nés sur la commune de Vinsobres, dans la Drôme, délimitée sur une superficie de 1 387 ha. C'est la quinzième AOC locale. En 2005, la déclaration effectuée encore en côtes-du-rhône-villages Vinsobres, s'étendait sur 470 ha pour 16 214 hl soit 34 hl/ha de moyenne.

Les vins doivent provenir d'un assemblage d'au moins deux cépages principaux dont le grenache qui doit représenter 50 % minimum ; la syrah et/ou le mourvèdre devant atteindre 25 % minimum à l'horizon 2015.



LE CERCLE DES VIGNERONS INSPIRÉS  
Autre bonne valeur, la Cuvée Charles Joseph est l'œuvre du **domaine du Moulin** qui, depuis 1986, élabore un vin porteur d'une attachante rusticité, malgré un élevage soigné. Les Vieilles vignes, d'un épanouissement plus précoce, présentent aussi une finition sans manières, sur un profil richement fruité en 2003.

### LA COTE DES DERNIERS MILLÉSIMES

■ **2004** : ★★★★★ Un millésime de vins équilibrés, charmeurs, assez frais, plus digestes que 2003, plus concentrés que 2002. Nous apprécions le profil nuancé de ce millésime très européen, où les expressions des terroirs ont une juste lisibilité. L'ensemble de la production se boira sans fatigue entre 3 et 6 ans.