

## Le Domaine de Tara

**Guide Hachette 2016 – 2 vins avec 1 étoile**  
**3 vins sélectionnés dans les 3 couleurs**

**Guide Dussert et Gerber élu Top Palmarès Vignerons 2016**

**♥♥♥ Satisfecits 2016**

Les Satisfecits ♥♥♥ : Les grandes satisfactions de ces derniers millésimes et/ou ceux dont les vins m'ont particulièrement séduit cette année, qui se distinguent et dont le talent se confirme. Ils peuvent prétendre au Prix d'Excellence.

**Guide Gault et Millau Vins 2016 – 8 vins sélectionnés**

## Hautes Pierres Blanc 2013

**Guide Gilbert et Gaillard 2016 :** **médaille d'Or** **87/100**

Robe or clair. Nez réservé, évoquant l'infusion, les plantes sauvages, la pêche de vigne. Bouche subtile, qui dévoile avec élégance une ligne aromatique des plus complexes. La fraîcheur tient bien le cap. Potentiel certain.

**Guide Dussert et Gerber 2016** **♥♥♥**

Leur Ventoux Hautes Pierres blanc 2013, 56% Grenache et 44% Roussane, vinification et élevage en fûts de chêne pendant une année dégage de subtils arômes d'amande et de tilleul, suave en bouche mais de caractère vif, d'une jolie finale.

**Guide Gault et Millau Vins 2016**

## Terre d'Ocres Blanc 2014

**Guide Hachette 2016** **1 étoile\***

Mi-Grenache blanc, mi-Clairette, un vin délicatement floral, gras, suave et rond, équilibré par une fine trame minérale

**Concours Général Agricole 2015** **médaille d'or**

**Guide Gilbert et Gaillard 2016:** **médaille d'Or**

Robe jaune pâle brillant. Nez plaisant mêlant des notes florales et fruitées, fond crémeux. Attaque vive, bouche souple, ample, concentrée, fruitée, fraîche. Finale intense sur une fraîcheur fruitée persistante. Ensemble équilibré. A découvrir.

**Guide Dussert et Gerber 2016** **♥♥♥**

Le Ventoux Terre d'Ocres blanc 2014, Grenache blanc 70% et Clairette 30%, est à prévoir sur une daurade à la provençale.

**Guide Gault et Millau Vins 2016**

## Hautes Pierres Rouge 2012

**Guide Gilbert et Gaillard 2015:** [médaille d'Or](#) **88/100**

*Robe grenat soutenu. Nez expressif, fruits noirs et rouges, épices douces, notes torrifiées. Attaque franche, bouche très concentrée, ample, tanins présents. Les arômes du nez sont là. Finale intense sur le cacao. Un style puissant, équilibré, séduisant.*

**Guide Dussert et Gerber 2016** [♥♥♥](#)

*Le Ventoux Hautes Pierres rouge 2012, à dominante de Syrah (80 %), complété par 20 % de Grenache noir, élevé 12 mois en fûts de chêne, charpenté, aux notes de prune et de sous-bois, dense et concentré, légèrement poivré en finale, de très bonne évolution.*

**Guide Gault et Millau Vins 2016**

**Concours des Vins d'Avignon 2015** **Bronze**

## Hautes Pierres Rouge 2013

**Guide Hachette 2016** **1 étoile \***

*Le rouge grenat profond trahit une part importante de Syrah dans cet assemblage (80%, le Grenache en complément). Une légère aération permet de libérer des senteurs de cuir, de poivre, de violette et de fruits rouges, elles aussi bien typées du cépage. Bâtie sur des tannins ronds, ample et assez puissante, la bouche évoque quant à elle la torréfaction et le cacao, qui signent l'élevage en fûts, avant de renouer avec le fruit en finale.*

## Terre d'Ocres Rouge 2014

**Guide Gilbert et Gaillard 2015 :** [médaille d'Or](#)

*Robe rouge cerise soutenu, reflets jeunes. Nez gourmand mariant fruits noirs et rouges, touche florale. Attaque sur le fruit, bouche souple, plutôt concentrée, le fruit s'exprime librement. Finale épicée.*

**Guide Dussert et Gerber 2016** [♥♥♥](#)

*Le Ventoux Terre d' Ocres rouge 2014, 50% Grenache et 50% Carignan, finement tannique, de bonne bouche avec ces notes de mûre et d'épices, mêle charpente et rondeur.*

**Guide Gault et Millau Vins 2016**

## Terre d'Ocres Rosé 2014

### **Guide Hachette 2016**

*Mi-Grenache, mi-Carignan; ce rosé évoque les fruits blancs et le fenouil à l'olfaction. En bouche, un équilibre gras-acidité réussi et une bonne longueur.*

**Decanter World Wine Awards 2015:**     [commendation](#)

**Guide Gilbert et Gaillard 2016:**     [médaille d'Or](#)

*Robe saumon clair. Nez plaisant évoquant les fruits rouges, les bonbons acidulés. Attaque vive, bouche souple, ample, gourmande, le fruit domine le tout. Un rosé fruité, frais, friand, à partager entre amis lors d'un barbecue.*

**Guide Gault et Millau Vins 2016**

## Mi-Figue Mi-Raisin Blanc

[Guide Gault et Millau Vins](#)

*Une cuvée singulière qui porte bien son nom tant les notes de figue (sucre et acidité de la pulpe) et le début de rancio du raisin, teinté de rafle mûre se conjuguent et se renvoient des saveurs fumées et boisées alternatives et complémentaires.*

## Mi-Figue Mi-Raisin Rouge

[Guide Gault et Millau Vins](#)

*Un merlot du Mont Ventoux! Détonant tant par les saveurs veloutées à l'attaque qu'astringent en fin de bouche avec ces effets de rafles mûres caressant les papilles. L'on saura l'accorder néanmoins avec un tiramisu parfumé au café !*