



FERRATON PÈRE ET FILS Samorëns 2007 **

■ 25 ha 120 000 ■ 5 à 8 €

Le nom du créateur de cette maison de viticulteurs-négociants, Jean Orëns Ferraton, a dû inspirer l'équipe actuelle pour élaborer cette admirable cuvée faisant la part belle au grenache. Dans sa robe rouge sombre, presque noire, elle laisse s'échapper des parfums de fruits rouges confiturés agrémentés de réglisse. Des arômes confirmés dans une bouche charnue et soyeuse, découvrant un gras plaisant et une superbe finale. Quant à la cuvée **Samorëns blanc 2008**, elle reçoit une étoile pour sa fraîcheur appuyée par des notes de pamplemousse.

📍 Ferraton Père et Fils, 13, rue de la Sizeranne, 26600 Tain-l'Hermitage, tél. 04.75.08.59.51, fax 04.75.08.81.59, ferraton@ferraton.fr

📌 📅 t.l.j. 9h-12h 14h-18h; dim. sur r.-v.

FERRATON PÈRE ET FILS Mandouls 2007

■ 0,42 ha 2 700 ■ 30 à 38 €

Cette maison de vigneron-négociants de la Drôme, fondée en 1946, a sélectionné une cuvée jaune pâle limpide qui libère des senteurs de fruits blancs (poire, pêche), témoins d'une belle concentration. La grande fraîcheur aux nuances florales est renforcée par une fine vivacité en finale. À essayer sur une friture de goujons, dès aujourd'hui ou d'ici deux ans.

📍 Ferraton Père et Fils, 13, rue de la Sizeranne, 26600 Tain-l'Hermitage, tél. 04.75.08.59.51, fax 04.75.08.81.59, ferraton@ferraton.fr

📌 📅 t.l.j. 9h-12h 14h-18h; dim. sur r.-v.

B FERRATON PÈRE ET FILS Les Miaux 2006 *

■ 1,41 ha 6 600 ■ 38 à 46 €

Cette société fondée après-guerre, aujourd'hui dirigée par une jeune équipe, s'est orientée il y a plus de dix ans vers le bio. Son vignoble est maintenant exploité en biodynamie. L'hermitage est le berceau de la maison. Le jury a reconnu dans ce 2006 une belle matière, annoncée par une robe dense, presque noire. On apprécie son volume, sa structure construite sur des tanins déjà fondus, signe d'un élevage bien maîtrisé. Le fruité est présent (fruits rouges, petites notes sauvages). « Un vin puissant, taillé pour quinze ans de garde », prédit un dégustateur. On pourra commencer à déguster cette bouteille dans trois ans. Sans hâte.

📍 Ferraton Père et Fils, 13, rue de la Sizeranne, 26600 Tain-l'Hermitage, tél. 04.75.08.59.51,