CARAMBOUILLE

2024 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Les Vignerons d'Estézargues
SAQ (CCNP) : 15416738
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 17.05 $

Appellation : Vin de France
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Géologie du sol : Argiles et galets roulés
Encépagement : Grenache (70%), Syrah (10%), Cinsault (9%), Carignan (6%), Mourvèdre (4%) et Counoise (1%)
Âge moyen des vignes : 25 ans

Vinification : Traditionnelle à basse température. Elle mise sur le fruit et la buvabilité. La durée de cuvaison est de l'ordre de 5 jours, après éraflage et foulage léger. Les tanins sont minimes, et la couleur coquine nous oblige à déclasser ce Côtes du Rhône en Vin de France.
Élevage : 6 mois en cuve béton. Non-filtré, non-collé.

Accord vin et mets : Apéritif, assiettes de charcuteries, barbecue.

Le domaine :

Dernière-née des caves des Côtes du Rhône gardoises, la Cave d'Estézargues a été créée en 1965 dans le village du même nom, tout près d'Avignon. Elle récolte le fruit des 400 hectares travaillés majoritairement en appellation Côtes du Rhône et sa déclinaison, villages Signargues, en référence à un plateau géologique de galets roulés où la vigne s'épanouit depuis des temps anciens.
En 1989, l'arrivée de Jean-François Nicq comme directeur de la cave est le point de départ d'une orientation plus qualitative avec une valorisation de la production. La vente de vin en vrac au négoce a laissé place au développement de la bouteille. Jean-François incita les viticulteurs à limiter les intrants au vignoble, même à se convertir au bio, et les vins sont vinifiés naturellement et mis en bouteille par domaine afin de mieux révéler l'identité de chacun.
C'est ainsi qu'est née à la Cave d'Estézargues cette ligne de conduite : "Dix vignerons sont unis au sein d'une même coopérative avec chacun son identité, son savoir-faire, son encépagement et son terroir. La cave ne doit être que le révélateur de leur travail, à travers des cuvées spécifiques (les domaines) ou des cuvées regroupant tous les vignerons (Les Grandes Vignes et Granacha). Les levures sélectionnées, les filtrations et collages ainsi que toutes les technologies dénaturant le vin sont proscrites. Les vinifications se font sans soufre* et à basse température afin de profiter au mieux du fruit et du potentiel du terroir."

Denis Deschamps y tient maintenant la barre. Dans la même direction que Jean-François qui a quitté pour démarrer le domaine Les Foulards Rouges dans le Roussillon.
Issu de la propriété de Jean-Marie Granier, le Côtes du Rhône La Montagnette, dont les vignes taillées en gobelet sont plantées sur une petite colline aux sols argileux recouverts de galets, est devenu l'un des premiers vins élaborés selon les principes du vin naturel sur les tablettes de produits réguliers à la SAQ.
*Un léger sulfitage est fait au moment de la mise en bouteille, de l'ordre de 20mg/L, bien en deçà des normes pour l'agriculture biologique.

Revue de presse :

Véronique Rivest, La Presse +, Aug 2026

Éclat et vitalité
Décidément, cette cave coopérative de la vallée du Rhône, près d'Avignon, ne cesse d'impressionner. Tout d'abord par un travail exceptionnel à la vigne, puis avec des pratiques viticoles très naturelles, sans aucun intrant à part de faibles doses de sulfites. Et, pour notre plus grand plaisir, elle offre des vins pleins d'éclat et de vitalité à des prix très abordables. Le Carambouille, dont le 2023 coûtait 18,15 $, se présente sous une couleur rubis rose, assez translucide. Le nez est un peu retenu, mais offre le caractère gourmand du grenache, avec une impression de fruits rouges sucrés – pomme de tire, jujube, cerise – et une pointe d'épices. Très sec et gouleyant, avec une acidité fraîche et juste assez de mâche pour appeler le saucisson. Résolument glouglou, avec une pointe de chaleur épicée bien méditerranéenne, c'est le vin idéal pour l'apéro, un casse-croûte, un pique-nique.

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2026-08-07/les-vins-de-la-semaine/roles-inverses.php?sharing=true

Michelle Bouffard , Le Devoir, Jul 2026

Cette cave coopérative impressionne à la fois par son engagement envers la qualité et l'environnement, ainsi que par sa capacité à élaborer des vins nature sans déviance, en dépit d'une importante production. L'assemblage Carambouille, qui repose principalement sur le grenache, se transforme en un rouge dangereusement facile à boire malgré le climat solaire du village d'Estézargues, grâce à une fermentation à basse température et à une cuvaison de seulement cinq jours. On découvre un rouge gouleyant et fruité à souhait, aux nuances de myrtille, de canneberge et de griotte, soutenues par des tanins délicats et soyeux. Rafraîchissant et tout indiqué pour les journées caniculaires, avec une salade niçoise ou du poulet grillé. Idéal lorsqu'on hésite entre un rouge et un blanc.
Bon. Certification biologique. À boire maintenant.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/996551/six-vins-rouges-parfaits-ete

Vincent Sulfite , Qu'est-ce qu'on boit ?, Jun 2026

Rouge. Cave coopérative située dans le village d'Estézargues, tout près d'Avignon, qui travaille avec les raisins de 400 hectares. Cette cave coopérative s'est faite un nom puisque Jean-François Nicq, qui a par la suite fondé le célèbre domaine Les Foulards Rouges, y est devenu directeur de la cave en 1989 et a incité les viticulteurs à se tourner vers le bio. Je n'ai jamais goûté cette cuvée auparavant en importation privée, mais ça semble être un assemblage de plusieurs cépages du Rhône sud avec une courte macération pour en faire un rouge de soif à petit prix. Très curieux d'essayer !

https://buttondown.com/vincentsulfite