



DOMAINE
MABY

★ REVUE DE PRESSE 2021 ★

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2022



DOM. MABY La Fermade 2020 ★★

16000

Ce domaine très régulier en qualité, notamment pour ses lillac, dans les 3 couleurs, et ses tavel, a été créé en 1950 par Armand Maby. En 2005, son petit-fils Richard a pris les rênes du vignoble, 53 ha situés pour l'essentiel sur les galets roulés du plateau de Vallongue; des vignes cultivées «au naturel», en conversion bio depuis 2019. Depuis 2011, l'éminent œnologue rhodanien Philippe Cambie conseille le domaine.

Une forte proportion de picpoul blanc (15 %) et de clairette (30 %) apportent élégance et finesse à cette cuvée dominée par le grenache blanc. Au nez, la pêche blanche et le lilas s'expriment avec retenue. Vive à l'attaque, la bouche s'oriente ensuite vers la douceur, soulignée de subtiles notes vanillées, et s'épanouit dans une finale fraîche et minérale. Un blanc de grande classe, à réserver à des mets délicats. ▼ 2021-2025

☞ SCEA DOM. MABY, 249, rue Saint-Vincent, 30126 Tavel, tél. 04 66 50 03 40, domaine-maby@wanadoo.fr t.l.j. 8h-12h 13h30-17h30

DOM. MABY Prima Donna 2020 ★

16000

Ce domaine très régulier en qualité, notamment pour ses lillac, dans les 3 couleurs, et ses tavel, a été créé en 1950 par Armand Maby. En 2005, son petit-fils Richard a pris les rênes du vignoble, 53 ha situés pour l'essentiel sur les galets roulés du plateau de Vallongue; des vignes cultivées «au naturel», en conversion bio depuis 2019. Depuis 2011, l'éminent œnologue rhodanien Philippe Cambie conseille le domaine.

Parée d'une élégante robe brillante couleur grenadine, cette Prima Donna a le charme d'un vin encore dans sa jeunesse. Le nez en impose par son intensité et sa gourmandise sur des arômes de groseille, de cerise, de fruits exotiques (mangue, papaye) et d'une touche de thym frais. La bouche offre une même générosité fruitée et une matière ample, onctueuse, longue, un tantinet chaleureuse en finale. Un tavel expressif et bien équilibré. ▼ 2021-2024

☞ SCEA DOM. MABY, 249, rue Saint-Vincent, 30126 Tavel, tél. 04 66 50 03 40, domaine-maby@wanadoo.fr t.l.j. 8h-12h 13h30-17h30



DOMAINE
M A B Y

LE NOUVEAU BETTANE+DESSEAUVE

2022



Domaine Maby



Dans ce domaine historique de Tavel, la famille Maby produit des vins d'une qualité uniforme, toujours honnêtes, agréables et charnus. Dirigé par le dynamique Richard Maby, le domaine ne cesse d'avancer, les vins gagnant en précision chaque année. Les vignobles se situent sur les communes de Tavel, le plateau de Lirac et dans les Côtes du Rhône limitrophes. Des prix raisonnables et la qualité régulière des vins font de ce domaine une valeur sûre sur le marché actuel et ce, dans les trois couleurs.

domainemaby.fr



DOMAINE
M A B Y

WINE ADVOCATE (1/2)
Juillet 2021

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Reviewed by

Joe Czerwinski

Issue Date

30th Jul 2021

Source

End of July 2021, The Wine Advocate

2020 Domaine Maby Tavel la Forcadriere

A blend of seven grape varieties, with the principal ones being Grenache and Cinsault, the 2020 Tavel la Forcadriere is nearly ruby in hue, with just a slight copper tint. Cherries and strawberries lead the way in this cuvée, a fruit-forward, medium-bodied thirst-quencher that balances those red fruit flavors and considerable concentration with almost salty and zesty notes on the finish.

Color: Rosé

Type: Table

Sweetness: Dry

Type: Table

Variety: Proprietary Blend

Rating

90

Drink Date

2021 - 2022

2019 Domaine Maby Tavel Prima Donna

A 60-40 blend of Grenache and Cinsault, all from galets roulés, the 2019 Tavel Prima Donna is a bright, clear-ruby rosé. It features scents of cherries and berries, ripe stone fruit and hints of dried spices on the nose. Fairly full-bodied and rich on the palate, with a long, slightly grippy finish, it's almost a red wine masquerading as rosé, making it ideal for pairing with various grilled meats over the summer and even serving into the fall and winter months. While it may differ a bit stylistically from the preceding vintage, it's a change for the better.

Color: Rosé

Type: Table

Sweetness: Dry

Type: Table

Variety: Proprietary Blend

Rating

92

Drink Date

2020 - 2022

2020 Domaine Maby Lirac Rose La Fermade

Maby's 2020 Lirac Rose La Fermade is a deep, coppery pink, somewhere midway between the paleness of most Provence rosés and the translucent ruby of Maby's Tavels. A blend of 90% Cinsault and 10% Grenache made exclusively in stainless steel, it offers up scents of tangerines and stone fruit, plus hints of wild fennel and ground allspice. It's medium-bodied on the palate, with a linear, streamlined shape and a crisp, slightly briny finish.

Color: Rosé

Type: Table

Sweetness: Dry

Type: Table

Variety: Cinsault

Rating

88

Drink Date

2021



DOMAINE
M A B Y

WINE ADVOCATE (2/2)
Juillet 2021

Robert Parker
WINE ADVOCATE

2019 Domaine Maby Tavel La Forcadriere

Strawberries strongly mark the nose of the 2019 Tavel La Forcadriere, which should be consumed over the next several months. Ripe and rounded, medium to full-bodied and loaded with fruit, this hedonistic rosé isn't your typical summer refresher but a more serious, weighty offering.

Color: Rosé

Type: Table

Sweetness: Dry

Type: Table

Variety: Proprietary Blend

Rating

90

Drink Date

2020 - 2021

2019 Domaine Maby Tavel Libiamo

A luxury cuvée of 50% Cinsault and 50% Grenache Blanc, all fermented and aged in new demi-muids, the 2019 Tavel Libiamo is the current release. Toasted almond and pencil shavings mark the nose, blending with vanilla, tangerine and strawberries. It's medium to full-bodied, silky in texture and more streamlined in shape than you might expect, with a fine, structural line of acids running from front to back and lingering as citrus and brine on the mouthwatering finish.

Color: Rosé

Type: Table

Sweetness: Dry

Type: Table

Variety: Proprietary Blend

Rating

92

Drink Date

2021 - 2023

2018 Domaine Maby Cotes du Rhone Variations

Maby's 2018 Cotes du Rhone Variations is a concrete-aged blend of 50% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre and 10% Carignan. Soft, round and appealing, it delivers notes of black cherries and earth, hints of sous bois and licorice. Medium to full-bodied, it's ready to drink now and over the next couple of years.

Color: Red

Type: Table

Sweetness: Dry

Type: Table

Variety: Proprietary Blend

Rating

89

Drink Date

2020 - 2023

2018 Domaine Maby Lirac la Fermade

The 2018 Lirac la Fermade is 50% Grenache, 35% Syrah and 15% Mourvèdre, all vinified and matured in stainless steel. Still a gorgeous purple-red hue, it offers up intoxicating aromas of red raspberries and garrigue, with hints of roasted plums and star anise. Medium to full-bodied, it's ripe and velvety on the palate, finishing long and plush. Drink it over the next 4-5 years.

Color: Red

Type: Table

Sweetness: Dry

Type: Table

Variety: Proprietary Blend

Rating

91

Drink Date

2021 - 2026

2019 Domaine Maby Lirac Blanc La Fermade

An unoaked blend of 45% each Clairette and Grenache, plus 10% Picpoul, the 2019 Lirac Blanc La Fermade features scents of paraffin, tangerine and pineapple. It's a crisp, mouthwatering, medium-bodied white, with a long finish layered with the gentle texture of chalk dust. It's probably about at its peak of maturity.

Color: White

Type: Table

Sweetness: Dry

Type: Table

Variety: Proprietary Blend

Rating

89

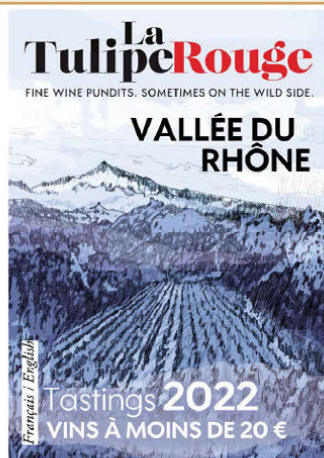
Drink Date

2020 - 2021



DOMAINE
M A B Y

GUIDE LA TULIPE ROUGE (1/2)
Décembre 2021



Domaine Maby



AOP Tavel
Prima Donna 2020

À table ou à l'apéritif, ce rosé est suffisamment frais et charpenté pour s'adapter à toutes les envies ! Léger, mais dense, pulpeux, mais structuré, il possède la mâche des vins de table et la fraîcheur des cuvées d'apéritif pour satisfaire le plus grand nombre.

To go with food or to drink on its own, this rosé is both fresh and structured enough to suit both options. Light yet with density, rich in flavour yet with a good skeleton, it has the grip to go with food and the freshness to make for a delicious aperitif.

249 rue Saint-Vincent 30126 Tavel
domaine-maby@wanadoo.fr
www.domainemaby.fr
466500340

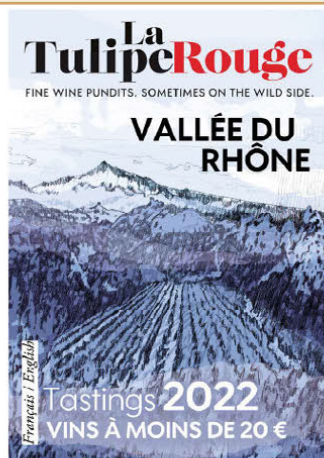
À table ou à
l'apéritif, ce rosé
est suffisamment
frais et charpenté
pour s'adapter à
toutes les envies !





DOMAINE
M A B Y

GUIDE LA TULIPE ROUGE (2/2)
Décembre 2021



AOP Lirac
La Fermade 2020

Évoluant entre fleurs blanches et citron, enrobé d'une texture crémeuse, ce vin, longilligne et rafraîchissant, est une véritable gourmandise apéritive. On le déguste dès à présent sur la fraîcheur du fruit. The aromas evolve between white fruit and lemon and are shrouded in a creamy texture. This is a long, refreshing wine that makes for a delicious aperitif drink. Should be drunk soon to preserve the freshness of its fruit.

AOP Lirac
La fermade 2019

100% pure cuve, voilà un très joli lirac dans son plus simple appareil, aux accents de mûre, de poivre et de fleurs séchées. D'une texture veloutée, dense et finement tannique, la matière s'étire dans une finale juteuse et pleine de promesses si l'on souhaite en encaver quelques bouteilles. La simplicité a parfois du bon.

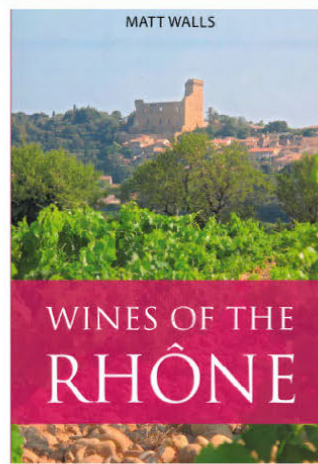
Entirely made in tanks, this is an attractive Lirac, simply dressed in its flavours of blackcurrant, dried flowers and pepper. Velvety texture, dense substance and fine tannins that stretch into a succulent finish. This holds so much promise that one would like to keep a few bottles. Simplicity can be the way to go!





DOMAINE
M A B Y

LE GUIDE MATT WALLS
Wino of the Rhône / janvier 2021



Domaine Maby

Tavel

www.domainemaby.fr

The Maby family has been growing vines in neighbouring Tavel since the beginning of the nineteenth century, but it was really in the 1950s and 1960s that the estate grew significantly, eventually covering 120 hectares across Lirac and Tavel. The estate split in 1996, and today Richard Maby owns 60 hectares, including his Côtes-du-Rhône and IGP land in nearby Pujaut. Today he makes a red IGP, a red Côtes-du-Rhône, three Tavel cuvées, and six Liracs. His top-of-the-range Tavel and white Lirac are distinctly oak-influenced, but the entry-level Fermade trio of Liracs and two less expensive Tavels are delightfully drinkable and offer remarkable value for money.



DOMAINE
M A B Y

WINE SPECTATOR
Juillet 2021



FRANCE

Rhône / Tavel & Other Rosé

90 **Domaine Maby Tavel La Forcadière 2020**

This offers lightly mulled strawberry and raspberry notes at the core, but the feel is racy and fresh overall, with *garrigue* and warm brick accents fueling the finish. Distinctive. Drink now through 2022. 7,000 cases made, 500 cases imported.—J.M.

90 **Domaine Maby Tavel Libiamo 2019**

Tea and sandalwood notes lead the way for lightly mulled peach and raspberry fruit flavors, with subtle tobacco and sanguine notes curling through the finish. Shows what an extra year can add to a Tavel. Drink now. 110 cases made, 20 cases imported.—J.M.

90 **Domaine Maby Tavel Prima Donna 2020**

This is polished in style, with strawberry and raspberry fruit notes gliding through, while red licorice and rooibos tea accents line the finish, all supported by fine underlying acidity. Drink now through 2022. 1,300 cases made, 150 cases imported.—J.M.



DOMAINE
M A B Y

WINE ENTHUSIAST
Août/Septembre 2021



BUYINGGUIDE

RHÔNE VALLEY

Think Tavel for year-round rosé enjoyment

Long before the days of #yeswayrosé, long before Post Malone's Maison No. 9 brand or those rosé-fueled gatherings that flood Instagram in shades of blush, the real OG of pink wine was Tavel.

There's nothing new or trendy about rosé in Tavel, the famed region in the Southern Rhône devoted exclusively to rosé production. For centuries, it was known as the "king of rosés," adored by French kings and touted by writers like Balzac and Hemingway.

Today, amid the sea of pale-pink poolside quaffers that dominate the rosé market, Tavel has struggled to find its place. But for anyone who's ever desired a bit more oomph from rosé or vacillated between a white and red to pair with dinner, these sommelier darlings are worth seeking out.

Like most French rosé, Tavel is made predominantly from red grapes—typically a blend of Grenache, Syrah, Mourvèdre or Cinsault—augmented by a small proportion of white grapes

like Clairette or Picpoul for freshness and vitality.

Compared to the flush salmon pinks of most rosé, Tavel is often shockingly saturated in color—more fuschia or fiery sunset. Most rosé gets its pale hues from a quick soak or direct pressing of juice from grape skins. By contrast, Tavel is typified by a long maceration on grape

skins, often as long as 48 hours. Deeper in extraction, wine from this region is richly concentrated in its blackberry and cherry flavors and structured by fine tannins. Its black-fruit flavors are nuanced by complexities of earth, *garrigue* and spice.

Robust enough to improve with age, wines from Tavel often veer closer in style to a delicate red wine than rosé. It drinks

equally well in the fall or winter months as it does in spring or summer. Far beyond pairing with delicate salads or picnic fare, Tavel's richness, tannins and peppery backbone harmonize beautifully with the heartiest of barbecues or even curries laden with perfume and spice.

—Anna Lee C. Iijima

For anyone who's ever desired a bit more oomph from rosé, these sommelier darlings are worth seeking out.

91 Domaine Maby 2020 Prima Donna (Tavel).

Just a shade shy of ruby in the glass, this richly concentrated rosé highlights piercing blackberry and blueberry flavors edged by a grip of tea tannins and rose-petal perfume. This substantial wine should continue to drink well through 2023. DB Wine Selection. —A.I.

abv: 14%

89 Domaine Maby 2019 Libiamo (Tavel).

Brilliantly sunset-hued in the glass, this is a big, warming dry rosé made from equal proportions of Cinsault and Grenache Blanc. Vinified and matured 15 months in new demi-muid barrels, it offers blackberry and black-plum flavors swathed with accents of smoke, char and toasted espresso beans. This bold, spicy sip is likely to please red-wine devotees and stand up to even the heartiest of meals year round. DB Wine Selection. —A.I.

abv: 14.5%

90 Domaine Maby 2020 La Forcadière (Tavel).

Hints of caramelized sugar and watermelon introduce this juicy, fresh-fruited expression of Tavel. Primary in red-cherry and strawberry flavors and delicate in tannins, it's an approachable, thirst-quenching dry rosé best enjoyed young. DB Wine Selection. —A.I.

abv: 13.5%



DOMAINE
M A B Y

WINE SPECTATOR
Février 2021



FRANCE
RHÔNE / RED & ROSÉ

- 90 | | Domaine Maby Lirac La Fermade 2018
- 90 | | Domaine Maby Tavel Prima Donna 2019

RHÔNE / WHITE

- 90 | | Domaine Maby Lirac White La Fermade 2019

**NORTH
AND
SOUTH**

**BOTH REGIONS OF
FRANCE'S RHÔNE VALLEY
SHARE IN THE SUCCESS OF
THE 2018 VINTAGE**

By James Molesworth

The Rhône Valley covers a large and diverse swath of eastern France, starting just south of Lyon and running down to Avignon, yet it is one of the most consistent winegrowing regions in the world. Save for a very rare rain-plagued harvest, the valley benefits from near-constant sunny and dry conditions in summer that are ideal for growing grapes.

The 2018 growing season, however, was no walk in the park. Early-season rains led to severe mildew pressures through the start of summer, before the more typical weather pattern finally kicked in, yielding the beneficial conditions vintners needed to ripen their crop.

In the end, producers in both the northern and southern portions of the region delivered another outstanding group of wines.

JAN. 31 - FEB. 28, 2021 • WINE SPECTATOR 53

**JAMES MOLESWORTH'S
RECOMMENDED WINES
FROM THE RHÔNE VALLEY**

More than 550 wines were reviewed for this report. A free alphabetical list is available at WineSpectator.com/RhôneAlpha022821. WineSpectator.com members can access complete reviews for all wines tasted using the online Wine Ratings search.

Top Rhône Values

DOMAINE MABY Lirac White La Fermade 2019 **90**



DOMAINE
M A B Y

WINE SPECTATOR
Septembre 2021



89 **Domaine Maby** Lirac La Fermade 2019

Lively black cherry and plum compote flavors bounce through, with anise and sweet spice accents. Subtle floral lift through the finish. Drink now through 2023. 4,200 cases made, 400 cases imported.—J.M.



DOMAINE
M A B Y

LA RVF
Février 2021



Tavel Le creuset du rosé lumière



Les cépages blancs jouent le rôle essentiel dans les équilibres des assemblages de Tavel

LES CÉLÈBRES GALETS ROULÉS

Le terroir alluvionnaire de l'AOP Tavel correspond essentiellement au plateau de Vallongue, situé au nord-est de l'aire, entre 120 et 130 mètres d'altitude. Il s'agit de la partie sud d'une vaste terrasse datant du Villafranchien, caractéristique des vignobles de la Vallée du Rhône. Ses sols d'argiles rouges issus d'alluvions anciennes sont très riches en galets roulés de quartzite (de 30 à 50 %) et recouvrent des sables calcaires graveleux. Ainsi, la réserve hydrique est plus faible en profondeur qu'en surface.

De plus, on trouve souvent dans le sous-sol des encroûtements (poudingues) issus de la décarbonatation des couches supérieures qui peuvent empêcher les racines des vignes de descendre chercher l'eau dont elles ont besoin en cas de forte sécheresse estivale. « Les vignes de la partie septentrionale de la grande terrasse à galets peuvent effectivement souffrir de la présence de ces encroûtements souvent très compacts et épais qui entravent le déploiement racinaire en profondeur. On les retrouve aussi parfois dans les zones sableuses », confirme Georges Truc, géologue et fin connaisseur des terroirs viticoles de la région.

Mais la couche d'argile qui englobe les galets offre le plus souvent l'eau et les nutriments nécessaires pour la maturation des raisins. Ce n'est qu'en cas de période très sèche et si la vigne a épuisé

les réserves contenues dans la matrice argileuse qu'elle souffre de ne pouvoir descendre chercher une alternative en profondeur. « Sur ce plateau, les vignes craignent rarement le manque d'eau, mais quand c'est le cas, le blocage de maturation est très brutal, témoigne Richard Maby (domaine Maby). Les cépages locaux, la conduite en gobelet et la limitation des rendements restent selon moi les meilleures armes contre le manque d'eau. » Pour le vigneron, ces argiles rouges à galets constituent un terroir viticole très intéressant et particulièrement lorsqu'il porte du grenache : « Ce substrat argileux est très riche en minéraux issus des anciens galets dissous par l'érosion au cours du temps⁽²⁾. C'est un terroir qui donne de la profondeur au vin ».



À déguster
en priorité

● Domaine Maby : Prima Donna 2019, Libiamo 2018, La Forcadière 2019



DOMAINE
M A B Y

LA RVF
Juin 2021



Les Dégustations

Le tour de France du vignoble

1315 cuvées pour se faire plaisir et exciter sa curiosité

TAVEL

Prix maximum fixé à 14 €

88/100

DOMAINE MABY

● Prima Donna 2020 

Nez finement épicé pour ce rosé corpulent avec de la mâche et un fruit pulpeux, presque sucré, qui fera merveille sur un joli rouget.

86,5/100

DOMAINE MABY

● La Fermade 2019

Un nez distingué aux senteurs de réglisse et de fruit noirs. À l'inverse, la bouche campe à ce stade sur sa structure avec des tanins virils. Attendons de le voir grandir.



DOMAINE
M A B Y

LA RVF
Juillet 2021



Tavel Prima Donna 2020 du domaine Maby



Coup de cœur pour ce vin rosé de la Vallée du Rhône avec de la mâche, un fruit pulpeux et presque sucré : la cuvée Prima Donna 2020 du domaine Maby en AOC Tavel.

Domaine Maby
Prima Donna 2020
AOC Tavel
Vin rosé
Vin biologique
Vin de la Vallée du Rhône

Note : 88/100

Commentaire de dégustation : Nez finement épicé pour ce rosé corpulent avec de la mâche et un fruit pulpeux, presque sucré, qui fera merveille sur un joli rouget.

Le mot du domaine :

"Installé à Tavel depuis trois générations, le domaine Maby produit du Tavel, mais aussi des Lirac et du Côtes du Rhône. Notre vignoble était traditionnellement travaillé dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée, mais depuis 2019 nous avons entrepris notre conversion en agriculture biologique. Notre Tavel « Prima Donna » est composé de grenache et de cinsault cultivés exclusivement sur le terroir de galets roulés de Tavel, pendant du terroir de Châteauneuf du Pape sur la rive opposée du Rhône. Cette cuvée présente de puissants arômes de fruits rouges, d'agrumes, et d'épices. En bouche, sa concentration et sa structure soyeuse en font une magnifique cuvée de gastronomie. Il accompagne aussi bien des poissons, des crustacés, des viandes blanches ou rouges, que les cuisines méditerranéennes ou asiatiques."



DOMAINE
M A B Y

BETTANE+DESSEAUVÉ
ENMAGNUM
Juin/Juillet/Août 2021



Domaine Maby, Prima Donna 2020, tavel

Il ne faut pas oublier Tavel et son vignoble voué à la couleur. L'appellation revient en force et peut compter sur des ambassadeurs de choix. C'est le cas de ce domaine qui signe ce pur rosé de Tavel, coloré, expressif et vineux. L'autre définition du rosé de gastronomie.



DOMAINE
M A B Y

LE VIGNERON
Février 2021



Tavel
Né sous la bonne étoile

Richard Maby (à d.) avec son chef de culture Jean Robert Ousset

RICHARD MABY, DU DOMAINE ÉPONYME À TAVEL, A ÉTÉ CONSACRÉ VIGNERON DE L'ANNÉE DE LA VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS.

Une belle satisfaction pour celui qui boucle sa première année de reconversion en agriculture biologique, mais aussi pour les appellations Tavel et Lirac. Car, au-delà du plaisir personnel, c'est aussi un coup de projecteur sur les Crus du sud.

"Avant de reprendre le Domaine, j'habitais Paris. Il m'était inconcevable de travailler autrement qu'en harmonie avec le terroir, explique Richard. Je me suis employé à accompagner la vigne sans la contraindre pour faire des vins souples, gourmands où le fruit est omniprésent. C'est ce travail de fond mené avec Jean Robert Ousset, chef de culture, Philippe Cambie, œnologue, et toute notre

équipe qui est aujourd'hui reconnue à sa juste valeur".

Une démarche culturelle respectueuse de la vigne et des vinifications longues font le succès du Domaine qui produit des vins régulièrement étoilés et appréciés des dégustateurs comme la cuvée "Primadona" qui a remporté à plusieurs reprises le prix du meilleur Tavel ou encore la cuvée Lirac rouge "La Fermade" 2017 et 2018, coup de cœur du Guide 2020 et 2021.

"Quant au passage en bio, si notre modèle cultural était plus que raisonné, nous avons dû changer notre approche de gestion du vignoble" poursuit Richard. C'est là qu'entre en scène Jean Robert.

"Nous avons franchi le pas par conviction"

"Cette transition a impliqué une réflexion globale, notamment

en acceptant le risque de ne plus avoir accès à des produits conventionnels en cas de forte pression sanitaire et donc de se résigner à perdre du raisin, même si nous faisons tout pour optimiser la récolte. Nous avons franchi le pas par conviction, par plaisir, mais aussi par respect pour nos employés qui pulvérisent les produits et pour plus de clarté avec nos partenaires qui sont demandeurs de vins avec un label bio. Depuis longtemps, nous travaillons les sols, nous n'utilisons plus de désherbant car le tout chimique nous conduit dans une impasse avec l'apparition d'herbes résistantes. Nous pratiquons la confusion sexuelle pour lutter contre les papillons, nous vendangeons manuellement et uniquement le matin, nous rafraîchissons la vendange avant sa mise en cuve... Franchir le pas était dans la logique de notre évolution même si nous savons que c'est plus de travail car, in fine, nous n'avons

plus la souplesse qu'autorisent les produits phytosanitaires conventionnels. Certes, nous passons plus de temps à observer la vigne pour pallier les maladies, mais cette approche prophylactique introduit l'incertitude comme valeur, ce qui nécessite une bonne connaissance de son parcellaire afin d'appliquer le traitement ad hoc au bon moment, quel que soit le jour de la semaine. Quant aux vinifications, nous sommes restés très classiques. Notre règle est simple : vendanger un raisin sain et à maturité", conclut Jean Robert Ousset.

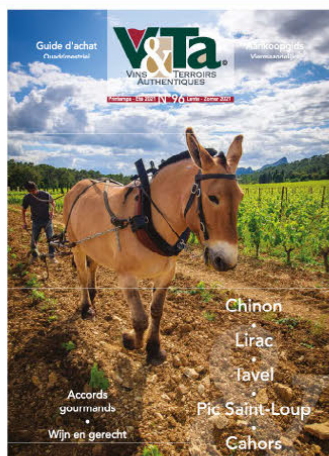
Le résultat est là, des volumes à l'export en augmentation, des cavistes et des restaurateurs qui adhèrent au projet et un caveau qui assure auprès d'une clientèle régionale fidèle. 🍷

Christian Conil



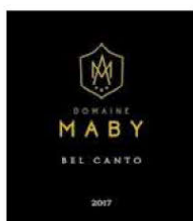
DOMAINE
M A B Y

V&TA
Printemps Eté 2021



17/20 ★★★

Domaine Maby - "Bel Canto"



Très belle robe rubis grenat de belle intensité. Un superbe bouquet, suave, de grande douceur et tout en charme, s'impose dès l'ouverture. Les dégustateurs y apprécient les senteurs lactiques (yaourt, crème), de fruits confiturés (gelée de framboises, fraise, cerise), enveloppées de fin effluves de boisé délicat. Ce cru de haute tenue a emporté tous les suffrages pour sa solidité de constitution, l'élégance de sa charpente et la puissance de ses saveurs fruitées intactes (fraise, mûre, griotte). Tout y est bien en place et très harmonieux. Finale interminable, presque crémeuse, associant gras et texture longiligne. Très beau vin, à son apogée mais prometteur d'une belle évolution encore.

GR: 100 • 2021-25

www.domainemaby.fr
domaine-maby@wanadoo.fr

Conversion

16,5/20 ★★★

Domaine Maby - "Casta Diva"



Robe bouton d'or intense à vieil or, de grand éclat. Le premier nez exhale sans attendre de douces notes de petits fruits secs (amande, noisette), mêlées aux arômes floraux (jasmin, tilleul) et de fruits blancs. Un bouquet complexe et engageant. Ce cru de haute tenue confirme un bel exercice de vinification. Les marques d'élevage sont présentes (fruits secs grillés), tout en respectant l'expression des fruits blancs (poire mûre). Les dégustateurs apprécient l'étoffe, l'ampleur et la persistance d'une finale opulente. Un très beau vin, tout en complexité et profondeur.

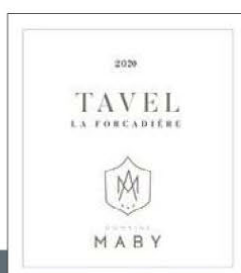
VIO: 70 - GR: 30

www.domainemaby.fr
domaine-maby@wanadoo.fr

Conversion

15,5/20 ★★★

Domaine Maby - "La Forcadière"



Splendide robe rose-rouge lumineuse et limpide. Extrêmement charmeur par ses effluves de fleurs parfumées (pivoine, violette), le premier nez laisse ensuite place à d'intenses senteurs de grenade, gelée de framboises et confiserie. Un bouquet enjôleur qui invite à la dégustation. Tout est équilibré et suavité dans cette bouche fondue, dotée d'une belle densité de matière, dont les saveurs de fruits secs et de petits fruits rouges se montrent expressives. La finale, sapide et relevée par de fins amers, séduit par sa longueur et son profil salivant.

GR: 40 - CIN: 16 - GR BI: 11 - MOU: 11 - SY: 4 - Autres

www.domainemaby.fr
domaine-maby@wanadoo.fr

Conversion



DOMAINE
M A B Y

LA PROVENCE
À TABLE

Juillet/Septembre 2021



Domaine Maby
La Forcadière
AOP tavel 2020

La Forcadière est un assemblage de grenache noir, cinsault, syrah, grenache blanc et mourvèdre issus des trois principaux types de terroirs du cru gardois : galets roulés, sables et lauzes. Le domaine de la famille Maby est désormais en conversion vers l'agriculture biologique. Si son tavel reste un rosé au fruit puissant et charpenté, sur des amers élégants mais marqués, le jus s'avère salivant et désaltérant. Parfait sur une viande blanche ou une cuisine exotique.

**Domaine Maby, 249 rue Saint-Vincent à Tavel (Gard),
04 66 50 03 40.**





DOMAINE
M A B Y

VALEURS A.
Juin 2021



ART DE VIVRE

Vins, la vie en rose

Incontournable en été, le vin rosé ne se limite pas à la Provence. Le rosé possède mille facettes avec d'abord le tavel, une appellation du Rhône qui est en France la seule exclusivement de vin rosé, puis les vins gris de la Loire ou de Camargue ou encore des cépages originaux comme la négrette, voire des cépages stars comme le pinot noir. Tour d'horizon estival.

Domaine Maby, Prima Donna Tavel 2020

Tavel est la seule appellation rhodanienne uniquement en vin rosé, d'une vraie typicité, que Richard Maby manie avec savoir-faire et talent. Les cépages grenache et cinsault plantés sur galets roulés en font un vin de haute gastronomie. Un grand rosé.

www.domainemaby.fr





DOMAINE
M A B Y

VINAVISEN
Mars 2021



Maby Variations, Domaine Maby, Côtes du Rhône, Frankrig, 2019, høj alkohol (14,5%) 115 kr., Vestergaard Wines

En rødvin på fire druer, Grenache, Syrah, Mourvèdre og Carignan - og en vin med krydderurterne i front. Og en hel kurv fuld af dem i både duft og smag. Men under de krydrede noter lurer mørke modne bær. En ualmindelig dejlig og velkomponeret rød Rhône, der slutter med lidt frugtsødme og et lille tilpas tanninbid.



DOMAINE
M A B Y

J. ROBINSON
Septembre 2021

Jancis Robinson.com

Tavel – the fourth wine

Tavel produces around 5 million bottles a year. The AOC was officially formed in 1936, although Tavel has been famous for its rosé since the time of Sun King Louis XIV, and the vignerons got together in 1902 to form the Syndicat des Propriétaires Viticulteurs de Tavel in order to protect the name of Tavel, establish vineyard boundaries and safeguard wine quality. It was the first AOC rosé in France.

Tavel is dark, dark rosé. They are voluptuous but textured and focused. They are wines with flesh, substantial structure and uncompromisingly strong character; they transmit their place with single-minded resolution. They are absolutely thrilling.



Dom Maby, La Forcadière Rosé 2020 Tavel

16.5

Full bottle 1,282 g. The back label says that this is a blend of seven varieties but it only lists four: Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre.

Cherry-menthol cough-sweet aroma and pretty much exactly that on the palate. Fun. Well balanced. A lovely river-pebble texture. Playful but intent. (TC) 13.5%

Drink 2021 – 2023

Yapp Brothers

Dom Maby, Prima Donna Rosé 2020 Tavel

16

Full bottle 1,279 g. Grenache and Cinsault.

Candied citrus peel and maraschino with a bright dollop of grapefruit and cumin sorbet. A touch of perilla leaf. Something very slightly creamy about the bitter-sweet of the flavours in this wine. Some dustiness and a tingle to the finish. A great foil to a white-endive and pomegranate molasses salad. (TC) 14.5%

Drink 2021 – 2023

The Wine Society



DOMAINE
M A B Y

J. ROBINSON
Mai 2021

Jancis Robinson.com

More Rhône 2019 – Lirac

Lirac, just across the Rhône from Châteauneuf and in some ways a less expensive version of it, was solid in 2019.

While Lirac can often vary quite considerably in its quality due to its varied terroirs, it can offer excellent value for money and this is true in 2019. It is one of only two crus (along with Vacqueyras) that offer all three colours and it performed very respectably in 2019, with many ripe and juicy wines - but the majority were balanced overall. They can be very enjoyable, if a little straightforward in style. I also enjoyed the handful of Lirac whites, which, when at their best, can be compact, lean and with good raciness - not something often associated with white Rhône. Even in this warm vintage they showed surprising freshness and should offer really pleasurable early drinking.



Maby, Casta Diva 2019 Lirac

15.5

70% Viognier, 30% Grenache Blanc. Hand-harvested grapes are fermented in new oak barrels with regular bâtonnage; ageing in 100% new oak barrels for 12 months. No malo.

Tasted blind. Very oak-led nose, peach and marmalade too. A surprisingly fresh streak through the middle of the cloud of oak; actually the palate is supporting the oak quite nicely. Perhaps might settle after another year in bottle. (AC)

Maby, La Fermade 2019 Lirac

15.5

45% Grenache Blanc, 45% Clairette, 10% Picquepoul. Low-temperature fermentation in stainless-steel tank with regular bâtonnage. No malo.

Tasted blind. Golden honeycomb and chamomile aromatics. Ripe, rounded palate with a dense core but still has some freshness. Nice easy-drinking youthful style. (AC) 14.5%

Maby, La Fermade Rosé 2019 Lirac

15.5

90% Cinsault, 10% Grenache.

Tasted blind. Salmon pink with bright red fruits. There's a nice spiced note on the palate with ripe red-apple and redcurrant fruit. Good texture on the finish. (AC) 12.5%

Maby, La Fermade 2019 Lirac

15.5

60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre, fermented in stainless steel.

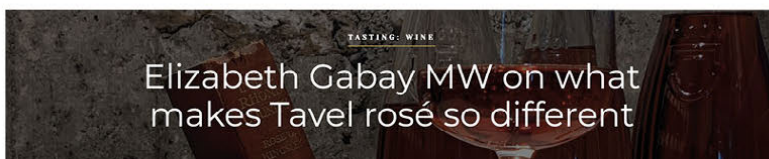
Tasted blind. Polished nose with roasted coffee, plums and graphite. Sleek mouthfeel, ripe fruits, rounded tannins. Quite dense, polished and a touch drying on the finish. (AC) 14.5%



DOMAINE
M A B Y

THE BUYER
Mai 2021

THE BUYER
CONNECTING THE PREMIUM ON-TRADE



Elizabeth Gabay MW on what
makes Tavel rosé so different

The second oaked Tavel was **Libiamo 2019, Domaine Maby** fresh dark cherries, vibrant, juicy, floral, white fruit acidity. Integrated oaky toast, vanilla, spice and pepper, excellent structure and weight balancing the tannic finale. Outstanding example of what Tavel can be. A year of age plus time in barrel really helps integrate the fruit and structure elements of the wine.

La Forcadriere 2020, Domaine Maby has juicy, crushed strawberries, berry jam, floral notes, a whisper of smoky, savoury, garrigue and fantastically crisp acidity cutting through the almost overripe raspberries. Beautiful balance of fruit, vibrant acidity and the typical Tavel mineral piquancy on the finish.

Prima Donna 2020, Domaine Maby a single vineyard based on rounded river rock soil. Bursting with opulent rich, ripe silky cherries and redcurrants with spice, restrained minerality, firm weight and textural chalky tannins.

WINEBUSINESS
Mai 2021



100% rosé appellation | A.O.P. Tavel

Geplaatst 6 dagen geleden door [Charlotte van Zummeren](#)

Rosé of rood?

Tavel profiteerde in eerste instantie niet van de stijgende populariteit van Franse rosé, maar daar komt langzaam verandering in. In Nederland is het aanbod niet heel groot, maar her en der is er Tavel te vinden. Soms zie je bij grote supermarkten opeens een partijtje Tavel liggen: soms is dat **Chateau d'Aquéria**: een volle, zwoele stijl. Colaris heeft **Domaine Maby** in het assortiment, dit is een lichtere stijl. Henri Bloem verkoopt de krachtige en super fruitige **Domaine Lafond** als ook **Domaine de la Mordorée**. Deze Rhône producent maakt twee Tavel, **La Dame Rousse** en de **Reine de la Bois**. Mordorée maakt mineralige volle Tavel, de Reine de la Bois is net weer mineraliger dan de La Dame Rousse. Prachtige wijnen.