



DOMAINE  
M A B Y

## ★ REVUE DE PRESSE 2022 ★

JEB DUNNUCK (1/2)  
25 Janvier 2022

## JEB DUNNUCK

### JEB DUNNUCK 92-94

#### 2020 Domaine Maby Lirac Nessun Dorma

I loved the barrel sample of 2020 Lirac Nessun Dorma. Mostly Mourvèdre with 20% Grenache and raised in one-third new French oak, it has loads of gorgeous red and blue fruits as well as violets, pepper, and crushed rock. It's purity of fruit is spot on, it's medium to full-bodied, and it has a seamless texture and a great finish. It might be the Lirac of the vintage.

- Jeb Dunnuck (1/25/2022)

© 2022 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

### JEB DUNNUCK 92

#### 2019 Domaine Maby Lirac Bel Canto

Black cherries, leather, sandalwood, and Provençal garrigue notes all emerge from the 2019 Lirac Bel Canto, another beautiful, elegant yet concentrated wine from this team. All Grenache aged in one-third new French oak, it's medium to full-bodied, has terrific balance, integrated oak, and a great finish. The oak averse out there will need to give bottles a year or three, but it should keep nicely through 2029 with no issues.

- Jeb Dunnuck (1/25/2022)

© 2022 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

### JEB DUNNUCK 92

#### 2019 Domaine Maby Tavel Libiamo

The 2019 Tavel Libiamo is built for the dinner table and is almost a stand-in for a light red. A blend of equal parts Cinsault and Grenache Blanc fermented and aged in new barrels, it has lots of framboise, ripe cherries, wood spice, and floral notes in a medium to full-bodied, richly textured, yet wonderfully balanced package. Drink it over the coming year.

- Jeb Dunnuck (1/25/2022)

© 2022 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

### JEB DUNNUCK 92

#### 2019 Domaine Maby Lirac Casta Diva Blanc

A rich, spicy, medium-bodied white with plenty of orange blossom and white peach fruit, the 2019 Lirac Casta Diva Blanc stays nicely balanced on the palate, has plenty of mid-palate flesh, and a great finish. The blend is 70% Viognier and 30% Grenache Blanc, brought up in new barrels. It's going to shine on the dinner table and is best enjoyed over the coming 2-3 years.

- Jeb Dunnuck (1/25/2022)

© 2022 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission



DOMAINE  
**M A B Y**

**JEB DUNNUCK (2/2)**  
25 Janvier 2022

# JEB DUNNUCK

## **JEB DUNNUCK 90-92**

### **2020 Domaine Maby Lirac La Fermade**

The 2020 Lirac La Fermade should be outstanding and is a medium to full-bodied, nicely textured, mouth-filling red based on 55% Grenache, 25% Syrah, and the rest Mourvèdre that was destemmed and brought up in concrete. Lots of blackberry and black raspberry fruits as well as violets and a touch of stony minerality define the nose, and it's going to drink nicely right out of the gate yet keep for 7-8 years, most likely longer.

- **Jeb Dunnuck (1/25/2022)**

© 2022 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

## **JEB DUNNUCK 91**

### **2020 Domaine Maby Tavel Prima Donna**

Cut from the same cloth, only richer, the 2020 Tavel Prima Donna offers lots of cherry and framboise fruit as well as some floral nuances. Medium-bodied, balanced, and crisp on the palate, it's beautifully done and a classic Tavel to enjoy over the coming year or two.

- **Jeb Dunnuck (1/25/2022)**

© 2022 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

## **JEB DUNNUCK 89**

### **2020 Domaine Maby Tavel La Forcadriere**

The 2020 Tavel La Forcadrière is surprisingly fresh and crisp for a Tavel, with medium-bodied aromas and flavors of strawberry and framboise. Nicely balanced, clean, and silky on the palate, it's a delicious Tavel to enjoy over the coming year or so.

- **Jeb Dunnuck (1/25/2022)**

© 2022 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

## **JEB DUNNUCK 89**

### **2020 Domaine Maby Cotes Du Rhone Variations**

Mostly Syrah (50%), the 2020 Côtes Du Rhône Variations is the entry level cuvée of the estate and is certainly worth buying. Lots of red and black berry fruits as well as peppery garrigue emerge on the nose, and it's medium-bodied, has lots of fruit, and is just a delicious charmer to drink over the coming 3-4 years.

- **Jeb Dunnuck (1/25/2022)**

© 2022 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission



DOMAINE  
M A B Y

DECANTER  
Juillet 2022



# Pink and proud of it

Darker-coloured, fuller-bodied rosé styles may have slipped out of the spotlight, but they offer a useful combination of summery style and versatility in pairing with foods. Here are 25 top seasonal pink (some almost red) choices to explore

STORY & SELECTION ELIZABETH GABAY MW



## Domaine Maby, Libiamo, Tavel, Rhône, France 2019 93

The Wine Society

From grapes grown on the hotter galet roulé soils, the use of Cinsault and white Grenache keeps this wine at the paler end of the Tavel spectrum, while fermentation and ageing in barrel gives added weight – Maby aims for flavour rather than colour. A deep golden amber colour with delicate smoky chestnut aromas, the wine opens up to rich white chocolate, bitter orange and honeyed red fruits. It is powerful, complex, atypical, and rather gorgeous. The tannins are delicately integrated and sweet.

**Drink** 2022-2035 **Alc** 14%



DOMAINE  
**M A B Y**

MARIANNE  
25 Mai 2022



## Le terroir de Lirac ou la joie de boire

Voici un cru du sud de la vallée du Rhône qui s'offre dans sa vérité dès lors que l'œnologie n'en maquille pas les charmes.

Un vin de soleil, certes, mais assez souple et gourmand pour donner du bonheur en douceur.

PAR PÉRICO LÉGASSE

Un des grands bonheurs de la vallée du Rhône est qu'elle offre toujours l'occasion de découvrir des endroits délicieux où il fait bon boire, et, comme la France compte quelques appellations vivant dans l'ombre de voisines plus glorieuses, il suffit de s'écarter un peu des sentiers battus pour satisfaire les soifs les plus urgentes. Tel est le cas du vignoble de Lirac, dont les vins ne jouissent pas du prestige de ceux de Châteauneuf-du-Pape, situé juste en face, sur la rive gauche du Rhône, alors qu'il en offre souvent de meilleurs. Une réalité assez injuste car le terroir de Lirac présente des caractéristiques remarquables, notamment du fait d'une géologie constituée de bancs de calcaire dur parsemés de failles sismiques où la vigne peut accomplir des prouesses. Comblées au fil du temps par les alluvions du Rhône, ces failles ont accumulé des sables, des galets roulés et des argiles rouges où les cépages locaux, caressés par le si précieux mistral, s'épanouissent avec volupté dans un paysage bien ensoleillé.

C'est dans cet environnement béni des dieux que Richard Maby, propriétaire à Lirac et à Tavel, siège de la maison familiale, perpétue la tradition lancée par ses aïeux à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. À la tête d'un domaine d'une cinquantaine d'hectares, ce vigneron porte son terroir au cœur et veille à préserver la typicité des quatre parcelles de l'AOC Lirac, qu'il cultive avec sagesse en observant les règles strictes d'une agriculture durable. Nous avons eu un coup de cœur pour la cuvée « La Fermade » 2020, un rouge dense et charnu dont la finesse et l'équilibre le distinguent de ces mixtures trop puissantes et concentrées si prisées par l'œnologie de performance. Car c'est bien le problème des vins de la partie méridionale de la vallée du Rhône que de ne pas tomber dans la caricature d'eux-mêmes en cédant à la facilité des surmaturités. Ici, le climat est à la fois l'ami et l'ennemi. Trop de soleil peut tuer le cru.

Issue d'un vignoble planté il y a une trentaine d'années, composée à 50 % de grenache noir, si heureux sur ces galets roulés, à 30 % de mourvèdre, qui donne sa structure au vin, et à 20 % de syrah, garante de finesse, cette fermade 2020 se distingue par une jolie robe aux reflets incarnats, un nez franc et vif de groseille et de cerise, une bouche ample et fraîche agrémentée de tanins, certes serrés, mais arrondis et soyeux, finissant dans la volupté sur des arômes épicés et persistants évoquant la prune confite et la garrigue. Un lirac bien en chair, généreux et gracieux, marqué par l'élégance d'un rendement mesuré de 25 hL/ha et par les soins d'une vendange attendant patiemment que chaque cépage ait trouvé son équilibre.

L'occasion de découvrir une face peu connue de la saga rhodanienne et de vérifier combien une équipe passionnée peut, même si la vigne en est dotée, transmettre son énergie au vin. ■