



DOMAINE
M A B Y

★ REVUE DE PRESSE 2024 ★

WINE ADVOCATE
Mai 2024

Robert Parker
WINE ADVOCATE

2022 Domaine Maby Tavel Libiamo

Rating	Release Price	Drink Date
91	NA	2023 - 2025
Reviewed by	Issue Date	Source
Joe Czerwinski	May 16, 2024	May 2024 Week 2

The 2022 Tavel Libiamo is a blend of Grenache and Grenache Blanc, partly aged in 500-liter puncheons. Ripe cherries and a hint of vanilla are joined by some strident woody-green notes on the nose, while the palate is medium to full-bodied, crisp and zesty, with a briny finish.

Producer: Domaine Maby

From: France, Rhône, Southern Rhône,

Color: Rosé

Type: Table

Sweetness: dry

2022 Domaine Maby Lirac la Fermade

Rating	Release Price	Drink Date
90	NA	2023 - 2030
Reviewed by	Issue Date	Source
Joe Czerwinski	May 16, 2024	May 2024 Week 2

Now certified organic, the 2022 Lirac la Fermade is a strong vintage for this tank-matured blend of Grenache, Syrah and Mourvèdre. The raspberry, strawberry and herbal shadings show ample freshness on the nose, while the full-bodied palate is silky, supple and easy, then firms up a bit on the finish, giving it the backbone to drink well for several more years.

Producer: Domaine Maby

From: France, Southern Rhone, Lirac,

Color: Red

Type: Table

Sweetness: dry

Varieties: 0



DOMAINE
M A B Y

WINE ENTHUSIAST
Octobre 2024

WINE ENTHUSIAST

WINE ENTHUSIAST

93
POINTS

Domaine Maby 2023 La
Forcadière Rosé (Tavel)

Light ruby in hue, this wine reveals a powerful and complex nose, melding cherry skin, honeycrisp apple, white strawberry and baked rhubarb accented by delicate violet potpourri and sweet spices. Refreshing acidity and persistent minerality lead to a long, light-fruited finish, where soft red fruits and brisk acidity give length to a black tea finish. Great now, yet will surely please with additional time in bottle.

— A.C.C. Published 10/1/2024

WINE ENTHUSIAST

92
POINTS

Domaine Maby 2023
Prima Donna Rosé
(Tavel)

This wine offers a beautiful profile of Bing cherry, juicy watermelon, fennel seed, lavender and thyme. The palate is exaggerated by brisk acidity, giving length to its long mineral finish. This wine is approachable now, with a bit of aeration, but additional bottle aging should be rewarding.

— A.C.C. Published 10/1/2024

WINE ENTHUSIAST

91
POINTS

Domaine Maby 2021 Bel
Canto Grenache (Lirac)

A heady rose bouquet takes center stage in this wine, accompanied by ripe plum, blackberry and a hint of iodine and mint. Initially rustic with mouth-coating tannins, aeration reveals freshness and a dominant licorice note layered over raspberry, strawberry and vanilla bean. Cellar for another year or two before revisiting.

— A.C.C. Published 10/1/2024

WINE ENTHUSIAST

91
POINTS

Domaine Maby 2020 La
Fermade Red (Lirac)

Blackberry, clove and rosehip fill the glass with enticing aromas. The palate remains fresh with fine tannins and firm minerality, while brisk acidity highlights notes of black cherries and saffron. A persistent salinity carries through the finish, making it an ideal pairing for shrimp and lobster paella.

— A.C.C. Published 10/1/2024



DOMAINE
M A B Y

DECANTER
Février 2024



WEEKDAY WINES

The Decanter in-house tasting team spends a great deal of time out and about at tastings, finding new and exciting wines, or new vintages of existing wines, for everyday drinking. On these pages we bring you 25 top picks that are all ready to drink now, available in the UK and priced at £20 or less



**Domaine Maby, Prima
Donna, Tavel, Rhône,
France 2022** 

The Wine Society

Warm and intense with flavours of wild strawberry, cranberry, redcurrant jam and juicy pink grapefruit held by a firm acid backbone and fine tannic framework. Top notes of wild oregano and rose petals. Enjoy with ratatouille, lamb cutlets or honey-glazed salmon. **IS Alc 14.5%**



DOMAINE
M A B Y

WINE SPECTATOR
Décembre 2024



91 **Domaine Maby Lirac Bel Canto 2021**

Offers umami, savory intrigue, with sweet, leafy tobacco and hoisin sauce notes overlaying bitter black cherry paste. Concentration and salty mineral elements build, with solid tannins binding up the woody finish. Attractive, with old-school charm and a true sense of place. Drink now through 2028. 580 cases made, 90 cases imported.—K.B.



DOMAINE
M A B Y

WINE SPECTATOR
Août 2024



KRISTEN BIELER'S RECOMMENDED ROSÉS FROM SOUTHERN FRANCE

More than 100 wines were reviewed for this report. A free alphabetical list is available at [WineSpectator.com/RoseAlpha083124](https://www.winespectator.com/RoseAlpha083124). WineSpectator.com members can access complete reviews for all wines tasted using the online Wine Ratings search.

WINE	SCORE
DOMAINE MABY Tavel La Forcadière 2023	90
DOMAINE MABY Tavel Prima Donna 2023	89

90 **Domaine Maby** Tavel La Forcadière 2023

Mouth-filling and rich yet shows refinement, with a suave beam of dried cherry and orange tea notes firmed up by chalky tannins. Dense and multifaceted, offering great energy and rounded edges throughout the persistent, reined-in finish. Drink now through 2027. 2,600 cases made, 300 cases imported.—K.B.



DOMAINE
M A B Y

J. ROBINSON
Décembre 2024

Jancis Robinson.com

Dom Maby, La Fermade 2023 Lirac **16**

55% Grenache Blanc, 25% Clairette, 10% Piquepoul, 10% Ugni Blanc. Low-temperature fermentation with bâtonnage. No malo, lees-ageing in stainless steel only. Certified organic (FR-BIO-10).

Tasted blind. A waxy and yuzu note on the nose. Fresh, engaging, energetic and with a core of stone fruit. Lovely textured palate with that slight citrus note coming through on the long, broad finish. (AC) 14.5%

Drink 2024 – 2028 Imported into the UK by The Wine Society

Dom Maby, Casta Diva 2023 Lirac **15.5**

60% Grenache Blanc, 40% Viognier. Fermented in new oak barrels. No malo. Regular bâtonnage. Aged for 9 months in new oak barrels. Certified organic.

Tasted blind. A ripe nose with some oak present. The oak is present on the attack and supports the stone-fruit core. A peachy note comes through on the palate which supports the oak. Needs to settle that oak in the next year or so. (AC) 14%

Drink 2025 – 2029

Dom Maby, La Forcadière Rosé 2023 Tavel **16**

30% Grenache, 25% Cinsault, 15% Grenache Blanc, 10% Mourvèdre, 5% Syrah, 15% others. Aged in stainless-steel tanks. Certified organic (AB Agriculture Biologique – FR-BIO-10).

Tasted blind. Very attractive aromas – subtle raspberry and liquorice root. Good intensity on the palate, with structure and weight and a rose note throughout – a ripe and broad but still fresh finish. Very moreish. (AC) 14%

Drink 2024 – 2029 Imported into the UK by Yapp Brothers

Dom Maby, Prima Donna Rosé 2023 Tavel **16**

50% Cinsault, 50% Grenache. Aged in stainless-steel tanks. Certified organic (AB Agriculture Biologique – FR-BIO-10).

Tasted blind. Impressive nose with pure wild strawberry. The palate is slightly closed and compact but has excellent fruit and intensity, with a lovely grip and texture, and a layered finish. (AC) 14%

Drink 2024 – 2029 Imported into the UK by The Wine Society



DOMAINE
M A B Y

CHICAGO TRIBUNE
21 Août 2024

Chicago Tribune

Hip, hip, **rosé**

Tavel may be the finest in the world.

**DOMAINE MABY 2023
PRIMA DONNA TAVEL
at Center Wine + Spirits**

A full-bodied, boldly structured blend of grenache and cinsault. It's massively fruity, rich with crushed strawberry and grenadine streaks, yet anchored by a firm undertow of smoky, earthen complexities. Equally fine at a summer barbecue or with braised beef in the fall. An age-worthy, evergreen rosé.





DOMAINE
M A B Y

VINUM
Juni 2024



Tavel AOC La Forcalière 2022

Maby Domaine, Tavel, Rhône, Frankreich

14 Vol.-%

15.5 Punkte | 2024 bis 2026

Kräftiges Erdbeerrot im Glas. Ein Antagonist zum typischen, sehr hellen Rosé aus der Provence. Alles ist intensiv. Reife Mango, Papaya und Blutorangen. Am Gaumen ist alles saftig und fruchtbetont. Es kommen reife Mandarinen und goldene Kiwis mit ins Spiel. Die Wärme der Rhône-Region ist spürbar. Ein klassischer Tavel mit kraftvollem Charakter, der mit viel Frucht animiert. Perfekt zum Salade Niçoise.

shop.gordem.de

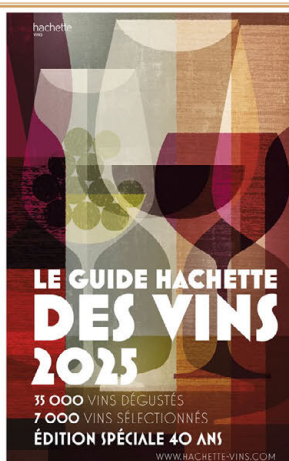


ÜPPIG



DOMAINE
M A B Y

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2025



DOM. MABY Casta Diva 2023 ★

4 000

Ce domaine très régulier en qualité, notamment pour ses cuvées de lirat, dans les trois couleurs, et de 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 et certifiés bio depuis 2022.

Elle ne manque pas de caractère, cette Casta Diva, nommée d'après l'air célèbre d'un opéra de Bellini, parfaitement interprétée par un duo grenache-viognier fermenté et élevé 9 mois en fût. Au bouquet naissant mais raffiné de jasmin, de coing chaud et de biscuit répond une bouche ronde, opulente et finement texturée, empreinte des notes toastées du merrain et d'une fine tension en finale où pointe un fruité pimpant et frais. Nul besoin de se presser pour apprécier comme il se doit ce blanc de gastronomie. Pour une poularde de Bresse aux morilles. ✎ 2026-2030

📍 DOM. MABY, 249, rue Saint-Vincent, 30126 Tavel,
tél. 04 66 50 03 40, domaine-maby@wanadoo.fr

📞 t.l.j. sf sam. dim. 8h-12h 13h30-17h30



DOMAINE

M A B Y

LE NOUVEAU BETTANE+DESSEAUVE

2025



Domaine Maby



Dans ce domaine historique de Tavel, la famille Maby produit des vins d'une qualité uniforme, toujours honnêtes, agréables et charnus. Dirigés par le dynamique Richard Maby, les vignobles se situent sur les communes de Tavel, le plateau de Lirac et dans les vignobles limitrophes en côtes-du-rhône. Des prix raisonnables et la qualité régulière des vins font de ce domaine une valeur sûre sur le marché actuel.

La Fermade, Lirac 2023 Sec 2024>26 13.6 € 🍷	90
Casta Diva, Lirac 2022 Sec 2024>27 22.8 € 🍷	92
Nessun Dorma, Lirac 2021 Sec 2024>28 22.8 €	92
Bel Canto, Lirac 2021 Sec 2024>28 30.6 €	91
Libiamo, Tavel 2022 Sec 2024>25 22.8 € 🍷	90



DOMAINE
M A B Y

LA RVF
Juillet / Août 2024



Le poivron en pince pour Tavel

Tavel rosé Prima Donna du domaine Maby

Notre accord : tavel Prima Donna du domaine Maby

Un peu sous les radars, les rosés de Tavel ont peut-être le défaut d'afficher des robes trop soutenues, moins à la mode que celles, pâles, de leurs cousins provençaux. Pourtant, ces vins au caractère trempé sont de très bons compagnons de table pour des mets pleins de saveurs telle cette tchoutchouka relevée au piment d'Espelette. Avec sa rondeur, sa structure, la générosité de son fruit, cette cuvée a les épaules pour répondre à un plat presque sucré s'il est réalisé avec des tomates et des poivrons mûrs à souhait au cœur de l'été. Le piment vient donner du peps et secouer doucement les papilles





DOMAINE
M A B Y

CUISINE & VINS DE FRANCE
Septembre 2024



ROSÉ TAVEL

BIEN LOIN DES STANDARDS PÂLES DES VINS À LA MODE, LES ROSÉS DE TAVEL MISENT SUR L'INTENSITÉ DE LEUR COULEUR ET LEUR RICHESSE AROMATIQUE. L'APPELLATION EST UNE DES SEULES EN FRANCE À NE PRODUIRE QUE DES VINS À LA ROBE D'UN ROSE INTENSE ALLANT JUSQU'AU GRENADINE. GRÂCE À TROIS TERROIRS UNIQUES (GALETS ROULÉS, SABLES ET CAILLOUTIS, LAUZES), LEURS STYLES ET LEURS EXPRESSIONS SONT D'UNE INCROYABLE DIVERSITÉ. VÉRITABLES COMPAGNONS GASTRONOMIQUES, LES VINS DE TAVEL SONT AUSSI RÉPUTÉS POUR LEUR CAPACITÉ DE GARDE.

Par Béatrice Delamotte

CARTE DE VISITE

- **AOC** : Tavel, depuis 1936.
- **SUPERFICIE** : 930 hectares.
- **CLIMAT** : d'influence méditerranéenne.
- **CÉPAGES** : principalement du grenache, avec le cinsault, le bourboulenc, la clairette, le mourvèdre, le picpoul et la syrah

en cépages secondaires.

- **SOLS** : sable, calcaire, argile, cailloux.
- **ALTITUDE** : 50 à 265 mètres.
- **À TABLE** : tout-terrain, les rosés de Tavel accompagnent tout le repas, qu'il s'agisse de cuisine française ou de mets exotiques.
- **COULEUR** : rosé.



DOMAINE MABY
Libiamo 2022
Des notes fumées ouvrent un bouquet plein de mystère, avant que les fruits rouges ne reprennent le dessus, soulignés par des arômes de garrigue. Pleine de fraîcheur, la matière est délicieuse. Énergie et tension se prolongent dans une finale très sapide, légèrement saline.



DOMAINE
M A B Y

LE FIGARO MAGAZINE
Juillet 2024



TAVEL, LE CRU GARDOIS 100% ROSÉ

En 1936, Tavel obtenait l'appellation d'origine contrôlée pour son rosé. Qui devenait ainsi le tout premier vin AOC de France en cette couleur. De nos jours encore, il demeure le seul et unique cru des vignobles de Tavel et Roquemaure.



DOMAINE MABY

Somptueuse cuvée Prima Donna, association de grenache et cinsault, cultivés sur des terroirs composés de galets roulés.

Rareté géologique qui offre des crus de belle charpente, à la fois virils et soyeux.

À l'exemple de ce rosé d'œnophiles férus de vins robustes mais non dénués de finesse.

Dont Prima Donna fait partie, forte de sa très vaste palette aromatique : gariguettes, framboise, groseille, cerise noire, épices, pomelo, lime... Un rosé de haute lignée, frais, intense et charnu, à savourer avec des filets de rouget au safran ou au fenouil, une poêlée de gambas au piment, persil et ail, un rôti de veau braisé aux olives ou encore sur une épaule d'agneau rôtie au romarin

À ouvrir dès maintenant ou dans dix ans pour les plus patients. L'autre joli Tavel de la maison : La Forcadière

À Tavel (30). (domainemaby.fr).



DOMAINE
M A B Y

LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ
Octobre 2024

LE DAUPHINÉ
libéré



Domaine Maby, AOP lirac bio 2023, cuvée « La Fermade »

Incontournable dans l'AOP lirac, Richard Maby signe une cuvée pimpante, où le cinsault (80 %) et le grenache, élevés en cuve inox, exhalent le terroir. On aime ses fragrances de petits fruits rouges et d'épices douces, sa bouche ample, onctueuse, et son équilibre. Un rosé à la fois simple et élégant qui convient à une volaille grillée. Notre coup de cœur.



DOMAINE
M A B Y

TOUT LE VIN .COM
Septembre 2024



Notre sélection de rosés atypiques pour l'été indien



Par Yoann Palej

Journaliste pigiste & auto-entrepreneur

C'est l'histoire d'un vin souvent dévalorisé, parfois standardisé, un vin que l'on cantonne à l'apéritif estival, que l'on s'autorise même à accompagner de glaçons sans s'offusquer. Pourtant, le rosé peut se révéler structuré, complexe et riche si le producteur décide de le valoriser comme il se doit. Pour Toutlevin, Yoann Palej est allé dénicher quelques pépites à prix abordables. Rangez vos glaçons, ouvrez vos chakras et laissez-vous porter par cette sélection de rosés atypiques !

Domaine Maby, Libiamo, AOP Tavel, AB, 2022

Voilà ce qu'on appelle un rosé de gala avec sa robe incandescente et son nez délicat entre fruits frais, fleurs blanches et épices douces. Composé d'un assemblage de grenache blanc et grenache noir, le vin se révèle texturé, charnu avec une bouche pleine de finesse et une belle concentration et des notes toastées subtiles malgré un élevage en demi-muids neufs. La finale s'adoucit pour laisser place à un fruit légèrement confituré autour d'une franche acidité. Un Tavel intense, frais et fin à la fois qui le destine aussi bien aux plus grands plats comme une fricassée de homard qu'un sucré-salé savoureux comme un magret de canard laqué au miel. Un petit délice !



Forcément on ne pouvait oublier Tavel dans cette sélection et ce Libiamo est une pure merveille.