

Rosés en Provence ²⁰²⁰



n°6

ACTUALITÉ

LES VIGNERONS FACE À LA CRISE

LES INTERVIEWS DE
J.-J. BRÉBAN ET BRICE EYMARD

DOSSIER

NOTRE-DAME DES ANGES

NOUVELLE DÉNOMINATION
DES CÔTES DE PROVENCE

GASTRONOMIE

JULIEN ROUCHETEAU AVEC VUE SUR MER

LE CHEF ÉTOILÉ EST AUX COMMANDES
À LA RÉSERVE DE BEAULIEU

PHOTO : SOPHIE SPITERI

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



BLUESIDE

PROPRIÉTÉS VITICOLES • VINEYARD ESTATES



TRANSACTIONS



www.blueside.fr



PROPRIÉTÉS VITICOLES EN PROVENCE

1500 route des Moulins de Paillas - 83580 Gassin - 04 94 43 83 00



MAS

DE PAMPELONNE

CÔTES DE PROVENCE

PROPRIÉTÉ GAL-COSTE
DEPUIS 1886

VENDANGES MANUELLES
UN VIGNOBLE EXCEPTIONNEL PLANTÉ
SUR UN TERROIR SABLEUX PROCHE DE
LA PLAGE DE PAMPELONNE.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

www.vignerons-saint-tropez.com



Aux rosés citoyens !

Par Michel Egéa

Annus horribilis... Plus que jamais cette expression créée par la reine Elisabeth II en 1992 peut être resservie par les vigneron provençaux, en cet été 2020, frappés par une double, voire triple peine. Il y eut, d'abord, la taxe décrétée par le grand blond sans chaussure noire, mauvais humoriste à ses heures, et qui préside encore aux destinées de la première puissance mondiale, accessoirement première importatrice des rosés provençaux. Ensuite s'est produit, sur certains terroirs, un gel cruel, mort noire sur feuillage vert tendre, causant par endroit des pertes de récolte assassines. Puis mars est arrivé avec le coronavirus, le confinement, la fermeture des bars et restaurants, et des chiffres d'affaires très fortement en baisse pour nombre d'entreprises du secteur. On peut difficilement envisager pire !

Alors on se rappelle que dans son discours de Guildhall, Her Majesty Queen Elisabeth II avait utilisé cette expression en forme de clin d'œil à l'annus mirabilis, décrite en 1667 dans un poème, par John Dryden. Des temps miraculeux succéderont-ils à l'horrible ? On ne peut que le souhaiter. Tôt dans la crise, les professionnels se sont mobilisés. Télétravail ou non, les personnels du Conseil interprofessionnel des vins de Provence ont échafaudé des stratégies pour l'après confinement ; le but : relancer l'activité économique du secteur par le biais d'actions de proximité. Bon choix, au demeurant, puisque la Région Sud, par le biais du Comité Régional du Tourisme, a travaillé elle aussi afin de promouvoir la Provence en menant des actions un peu partout en France avec pour slogan « on a tous besoin du Sud ». Nous avons aussi tous besoin de Provence, de senteurs et de saveurs... Lavande, cigales, sable, pins, olives et grande bleue aideront à passer le cap et transformer l'horrible en merveilleux. Et le rosé aussi, aura son mot à dire et son action à mener. Car le millésime 2019 est séduisant. Alors, avec passion, mais aussi modération :
Aux rosés citoyens,
goûtez le chicoulon,
buvons, rions...

SOMMAIRE



8 & 11

MARCHÉ DES ROSÉS DE PROVENCE

DES SOLUTIONS FACE À LA CRISE

En compagnie de Jean-Jacques Bréban et Brice Eymard, tour d'horizon des mesures mises en place par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence.

14

NOTRE-DAME DES ANGES

NAISSANCE D'UNE DGC

Le millésime 2019 est le premier à pouvoir porter la nouvelle dénomination géographique complémentaire.



89

ROSÉ DU VAR

SÉDUISANTES IGP

Notre dégustation des échantillons de vins rosés qui devaient concourir pour Les Soleils de Provence.

118

TOURISME

LUXUEUSE RÉSERVE

À la découverte de la Réserve de Beaulieu en compagnie du nouveau chef étoilé Julien Roucheteau.

142

LE MOT DE LA FIN

PAR CARINE AIGON

Spécialiste de l'alimentation durable, l'animatrice TV a pris la plume pour Rosés en Provence.

*** Retrouvez tous les médaillés (dans toutes les couleurs) du Concours des Vins de Provence de la page 34 à la page 44.**

*** Retrouvez les recettes des chefs étoilés de la page 122 à la page 132.**

Rosés en Provence

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Virgile ANGOT. **ONT COLLABORÉ À CE MAGAZINE :** Michel EGEE (michel.egee@orange.fr - rédaction et coordination), Sophie SPITERI (photographies). **CONCEPTION GRAPHIQUE / MISE EN PAGE :** Thibault GUERIN. **CHEF DE PUBLICITÉ :** Karine Siddi - 06 03 44 25 18 **IMPRESSION :** MOSAÏQUES IMPRESSIONS - Centre d'Activités Pasteur - Rue Mirabeau - 13730 SAINT VICTORET - **DÉPÔT LÉGAL :** Juillet 2020. **PARUTION :** Juillet 2020. Reproduction, même partielle, interdite. « **ROSÉS EN PROVENCE** » est une publication de V.A. PRODUCTIONS - Les Terrasses de l'Arbois Bâtiment C - 130 rue du Vallon de la Vierge - 13100 AIX-EN-PROVENCE - 04 42 53 10 22. **L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER ET APPRÉCIER AVEC MODÉRATION.**



CHÂTEAU DE
L'AUMÉRADE

— **CRU CLASSÉ** —

www.aumerade.com





JEAN-JACQUES BRÉBAN

TIRER LES LEÇONS DE LA CRISE POUR ALLER DE L'AVANT

En compagnie de Jean-Jacques Bréban, le Président du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, nous avons effectué un tour d'horizon de la situation économique du vignoble provençal au sortir de la crise...

Comment s'est comporté le marché américain en ce début d'année ?

On a tendance à l'oublier, mais dès janvier il a fallu faire face à la taxe de 25% de Trump. Les USA sont notre premier marché à l'export et, de plus, c'est un marché valorisé ; il y a donc eu deux réactions : celle des entreprises qui en janvier et février ont travaillé pour remplir les entrepôts aux Etats Unis et les autres qui ont envoyé du vrac pour embouteiller là-bas et échapper à cette taxe. Puis le Covid est arrivé et a impacté directement la commercialisation des vins que nous avons expédié. Nos distributeurs qui vendaient à la restaura-

tion ont été grandement touchés mais il y a toujours eu un courant d'affaires avec les cavistes et les supermarchés ; un peu comme en France. Face à la taxe, les discussions entre vendeurs, acheteurs et distributeurs ont permis de préserver le marché. Nous sommes cependant restés dans une tranche de prix élevée et il fallait faire attention. D'ailleurs, certains importateurs se sont tournés vers des rosés moins chers, notamment les IGP. Puis les italiens, qui n'ont pas été frappés par la taxe, ont continué, eux, à alimenter le marché. Aujourd'hui nous espérons une relance. Autre incidence de cette crise : elle a relancé la consommation des rosés locaux qui étaient restés, jusqu'alors, sur le bord de la route. J'en déduis que le marché américain n'est pas un marché où l'on peut faire n'importe quoi au niveau des prix. C'est un marché qui demeure ouvert et intéressant avec un réel potentiel de consommateurs mais même

avec notre image Provence, avec nos grands leaders qui sont là-bas, il faut rester raisonnable.

Comment se sont comportés les autres marchés ?

Ce qui nous a surpris pendant cette crise, c'est la Grande Bretagne. Nous pensions que ce marché était complètement arrêté, notamment du fait du brexit ; et pourtant il a continué à fonctionner. C'est intéressant. Les rosés de Provence sont bien présents là-bas et c'est une bonne chose. Il faut dire qu'il a fait beau outre-Manche et que les habitudes de consommation domestiques sont différentes des nôtres. Dans cette période difficile, tout le travail de fond que nous effectuons au Canada depuis des mois, voire des années, a aussi porté ses fruits. Puis il y a l'Europe du nord. On disait qu'elle était moins consommatrice de vin en général et de rosé en particulier. Force est de constater que les marchés se sont bien comportés dans ces pays où il n'y a pas eu, ou presque, de confinement et où il a fait beau. Puis c'est vrai que ces consommateurs n'ont pas pu se déplacer et, chez eux, lorsqu'il y avait une offre « rosé de Provence » intéressante, ils en ont profité. Au bout du compte, par rapport au marché national l'export s'est plutôt bien maintenu avec une baisse d'environ 8% contre 30% en France.

Des stocks se constituent du fait de la crise. Va-t-on vers une distillation ?

Je ne pense pas ; j'en suis même sûr, il n'y aura pas de distillation en Provence. Nous avons passé deux ans sans stock, à flux tendu, sans avoir de récolte pléthorique. Il va falloir se réhabituer à aller jusqu'au mois de décembre avec un stock qui permettra de faire la soudure. Ce qui calmera aussi quelques ardeurs... Gérer ce stock en même temps qu'une récolte à venir qui ne sera pas très importante, on parle de moins 25%, nous devrions nous en sortir.

Mais on ne gère pas un stock de rosé comme un stock de rouge...

Tout à fait. Nous avons mis en route une action avec le Centre du Rosé pour amener les professionnels à une gestion qualitative de leur stock. Du vin rosé bien conservé à 13 degrés à l'abri de l'oxygène, peut l'être pendant un an. C'est pour ça que nous communiquons beaucoup avec le Centre du Rosé en direction de nos adhérents pour les conseiller dans cette gestion.

Puis avec le rosé, le millésime est important, non ?

Effectivement. On sait qu'en janvier les acheteurs veulent le nouveau millésime, même si le précédent est très bon. Nous allons peut être voir se développer deux marchés ; un avec la vendange qui arrive et un marché du 2019 qui serait non millésimé. Ce qui permettrait la mise en place d'une vraie fourchette de prix car cette année encore tout s'est vendu haut de gamme. Et à ce prix là, il y a des marchés qui nous échappent ; est-ce que ce ne sera pas là l'occasion de reprendre ces marchés, comme la grande distribution, par exemple ?

N'y a-t-il pas aussi matière à promouvoir des rosés dits « de garde » ou « de gastronomie » ?

J'en suis persuadé. Je pense qu'avec le millésime 2020 nous pourrions élaborer des vins plus charpentés, avec de la matière, du gras, quitte à les libérer un peu plus tard. J'ai toujours milité pour une libération des rosés au 31 mars et je me suis toujours retrouvé face à des opposants qui prônaient la libération en janvier. On ne vinifie pas les vins de la même façon si c'est pour une libération rapide. Ce sont des vins plus légers, sur le fruit, des vins plaisir à consommer rapidement. Un rosé de gastronomie doit être bien élevé pour gagner les qualités qui feront sa spécificité et je crois qu'il faut le faire. Mais c'est une gymnastique difficile car nous sommes allés très loin dans la communication sur le rosé frais, fruité, aromatique à boire dans l'année. Faire passer l'idée d'un rosé plus complexe à déguster au cours d'un repas, il va falloir l'expliquer... Ca peut prendre du temps ! Et en plus il faudra le vendre. Car un rosé de gastronomie ne sera pas vendu 10 € la bouteille.

Avez-vous eu connaissance d'entreprises en sérieuses difficultés avec cette crise ?

Sérieuses difficultés, non. Mais des entreprises de négoce qui travaillaient avec des distributeurs exclusivement tournés vers la restauration on eu quelques problèmes. Tout comme ceux qui ont la double casquette vigneron et négociant. Ils ont acheté du vin en début d'année qui est toujours dans leurs caves... C'est vrai que ceux qui travaillaient principalement avec la restauration ont plus de mal que les autres. Puis la vigne a continué à pousser et il a fallu conserver le personnel. Je sais qu'il y a eu quelques prêts contractés... Et qu'il faudra les rembourser.

La crise a-t-elle eu une incidence sur les prix du marché ?

Pas vraiment. Il n'y a eu ni affolement, ni effondrement. On est resté sur des prix raisonnables.

Quels sont les premiers enseignements que vous tirez de cette crise ?

En premier lieu, c'est que les marques ont repris du poids. Le consommateur a arrêté de papillonner. Il avait besoin d'être rassuré et d'avoir un bon produit à un prix raisonnable. Les marques ont ainsi tiré leur épingle du jeu à l'export, mais aussi en France dans la grande distribution. Le deuxième enseignement majeur, c'est l'importance du poids de la restauration sur nos ventes. Chez nous, avec la fermeture des bars et restaurant, le choc a été rude. Autre constat sur lequel il faudra se pencher, c'est l'augmentation de la demande de vins bio pendant cette période. Une chose est certaine, c'est que nous tirons déjà les premières leçons de la crise pour aller de l'avant...

*Propos recueillis par Michel EGEA
 Photo Sophie SPITERI*

Qui vous apporte de nouveaux clients ?



Agence web N°1 en PACA

www.jalis.fr | 04 91 35 70 00



JALIS MARSEILLE (siège social)
Technopôle de Château Gombert
160, rue Albert Einstein - 13013 MARSEILLE



Référencement
web local



Site internet
sur mesure



Solution brevetée
par L'INPI



Équipe 100%
Made in France



BRICE EYMARD

RÉACTIVITÉ ET CRÉATIVITÉ POUR RIPOSTER À LA CRISE

Pour le directeur du CIVP et ses équipes, la période traversée en cette première partie de l'année a été pour le moins intense. Il a fallu que chacun fasse preuve de réactivité et de créativité. Ce qui semble avoir été le cas. « En fait il y a eu trois phases dans cette crise, confie Brice Eymard. La phase pré-confinement, la phase du confinement et l'après confinement. Sans nul doute, la phase la plus pénible fut la première. C'était le flou absolu avec l'obligation de faire face aux annulations d'événements qui étaient totalement gérés par le CIVP comme Air Provence ou la journée du millésime des Coteaux Varois en

Provence, d'autres auxquels nous devons participer comme le salon professionnel ProWein et, bien entendu, le report du Concours des Vins de Provence. Par chance, les opérations de communication qui étaient engagées à ce moment là n'ont pas été totalement perdues. »

Puis est arrivé le temps du confinement et, pour le CIVP comme pour tout le monde, la mise en place de mesures inhérentes à la gestion de la crise, comme le télétravail. « Nous avons pu nous organiser rapidement pour gérer le flux des informations qui arrivaient par plusieurs canaux et pouvoir donner à nos adhérents des notes sur les ana-

lyses et les évolutions des marchés et sur les dispositifs mis en place par les collectivités, entre autres. Dans le même temps, nous avons travaillé sur la communication immédiate et l'après. Il nous fallait être présents pendant le confinement et nous avons mis en place une communication digitale plus intensive que d'habitude sur nos principaux marchés avec d'assez bons résultats. Concernant l'après confinement, dans un premier temps nous l'imaginions festif. Mais lorsqu'on a compris que ça allait durer il nous a fallu mettre en place une nouvelle stratégie et un nouveau plan médias.

Toutes les équipes se sont mobilisées en ce sens. Notre plan d'action a été réorienté et nous avons établi de nouvelles priorités pour notre plan d'action. Nous avons affirmé notre positionnement premium et conforté l'export à fort potentiel de développement en réduisant nos actions sur les marchés émergents. Puis nous avons fortement travaillé sur la reprise au niveau local et sur l'oenotourisme. Notamment avec le lancement de l'application

Destination Vins de Provence qui a pour but de mobiliser les consommateurs mais aussi de créer du lien et du flux entre les professionnels du vin et de la restauration. Un plan médias régional spécifique a aussi été adopté avec un développement des actions digitales et une campagne d'affichage sur le thème On a tous besoin de Provence en synergie avec la campagne de Région Sud On a tous besoin du Sud. En parallèle nous ne perdons pas de vue nos objectifs à long terme d'affirmation de notre positionnement premium, de stabilisation du marché français et de développement à l'export sur les zones à fort potentiel de développement en réduisant nos actions sur les marchés émergents. Puis,, une chose est certaine, conclut Brice Eymard, cette période a été très intense et nous a donné de nouvelles habitudes de travail et l'occasion de mettre en place des projets et collaborations inédits... »

Propos recueillis par Michel EGEA

« DESTINATIONS VINS DE PROVENCE »

L'APPLICATION MOBILE POUR VISITER LE VIGNOBLE DE PROVENCE

Lancée le 15 juillet, l'application « Destinations Vins de Provence », en téléchargement gratuit, permet aux utilisateurs de localiser les vigneronnes de Provence et de découvrir les cavistes, bars à vin et restaurants recommandés par les vigneronnes sur le territoire. L'objectif de cette application est de créer du lien et des flux de passage entre les acteurs du vin du territoire d'une part et avec les touristes et consommateurs locaux d'autre part.

Cet été, en se rendant dans les caveaux des vigneronnes référencés, les utilisateurs de l'application pourront participer au jeu « Côtés Caves en Provence » pour remporter immédiatement un cadeau signé Vins de Provence : tote bags glacières, verres à vin, couteaux sommelières, bouchons en verre... Chez les restaurants et cavistes, ils pourront découvrir les offres spéciales qui leur seront réservées.

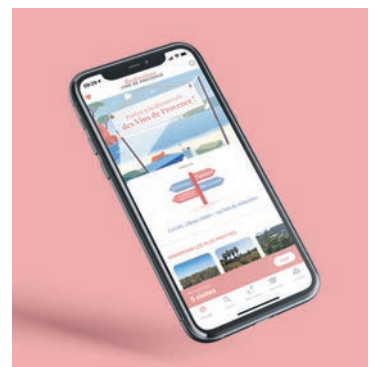
En outre, jusqu'au 31 octobre 2020, les utilisateurs de l'application seront invités à valider leur passage dans les lieux partenaires en scannant le QR code du lieu. En visitant cinq lieux, ils recevront un bon de réduction de 15 euros à valoir dans l'un des restaurants partenaires. Une dotation de 1000 bons de réduction est déjà programmée. Les utilisateurs pourront également s'inscrire à un tirage au sort permettant de remporter des week-ends en Provence offerts par les acteurs du tourisme partenaires. Les cavistes, bars à vin et restaurants référencés dans l'application ont été recommandés par les vigneronnes, et avec

les offices de tourisme partenaires, ils sont tous situés sur les aires des appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence. Ces appellations historiques sont reconnues partout dans le monde pour leurs vins blancs, leurs vins rouges et surtout leurs vins rosés, des vins au style iconique qui représentent 90 % de la production...

UNE APPLI SOLIDAIRE,

CRÉÉE EN SOUTIEN À L'ÉCONOMIE DU TERRITOIRE

Initiée par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) en partenariat avec la région Sud Provence Alpes Côte d'Azur, la Chambre Régionale d'Agriculture, la Route des Vins de Provence, la CCI du Var et les acteurs du tourisme en région, l'application « Destinations Vins de Provence » s'inscrit dans le plan d'actions engagé pour animer le territoire durant l'été afin de soutenir les vigneronnes, cavistes et professionnels de la restauration impactés par la crise du Covid-19. À noter que le développement de l'application a été confié à une entreprise locale : l'agence varoise Declik.





Château Sainte Marguerite

CRU CLASSÉ DEPUIS 1955

WWW.CHATEAUSAINTEMARGUERITE.COM - T : +33 (0)4 94 00 44 44
381, ROUTE DE VALCROS - 83260 LA LONDE LES MAURES - FR

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
CÔTES DE PROVENCE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ DÉGUSTER, CONSOMMER ET APPRÉCIER AVEC MODÉRATION



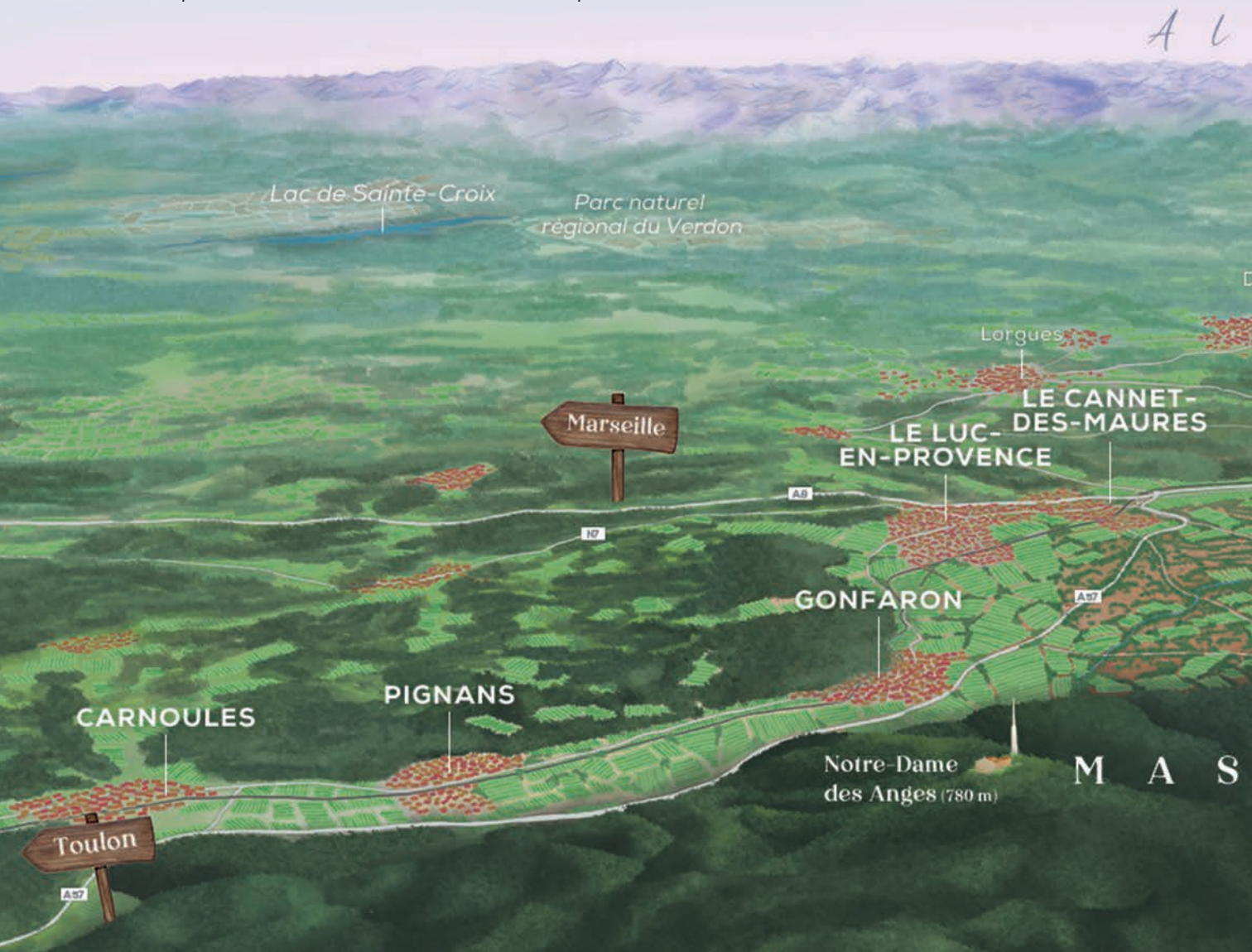
UNE DÉNOMINATION ANGÉLIQUE

Le vignoble de Notre-Dame des Anges est le 5ème terroir après Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu, à accéder au statut de DGC (Dénomination Géographique Complémentaire) de l'AOC Côtes de Provence. Il est constitué de 97 ha, délimité, au sud par le massif des Maures et au nord par les collines calcaires. Il s'étend sur 10 communes : Les Arcs-sur-Argens, Carnoules, Taradeau, Vidauban, Le Cannet-des-Maures, La Garde-Freinet, Le Luc-en-Provence, Les Mayons, Gonfaron et Pignans. La DGC porte le nom de Notre-Dame des Anges en référence au point culminant du massif des Maures visible depuis tout le territoire. Elle est caractérisée par

un climat méditerranéen aux influences continentales et par une diversité de sols. Cette typicité est à l'origine de l'équilibre qui signe les vins de Notre-Dame des Anges.

L'HISTORIQUE

Planté depuis l'Antiquité, le vignoble de Notre-Dame des Anges a connu son essor au Moyen-Âge sous la conduite du prieuré de Notre-Dame de Pignans qui en était alors le principal propriétaire, et dont dépendait le monastère de Notre-Dame des Anges. Depuis le XVI^e siècle, la population et les vignerons veillent à la préservation du monastère situé au sommet du massif des Maures.





LE CLIMAT

Coupé de toute influence maritime par la présence du massif des Maures, le vignoble Notre-Dame des Anges est soumis à un climat méditerranéen aux influences continentales, avec des hivers frais et humides (900 mm / an) et des étés particulièrement chauds et secs. L'amplitude thermique liée à ce climat permet d'atteindre de très belles maturités phénologiques tout en préservant l'acidité des baies.

LE TERROIR

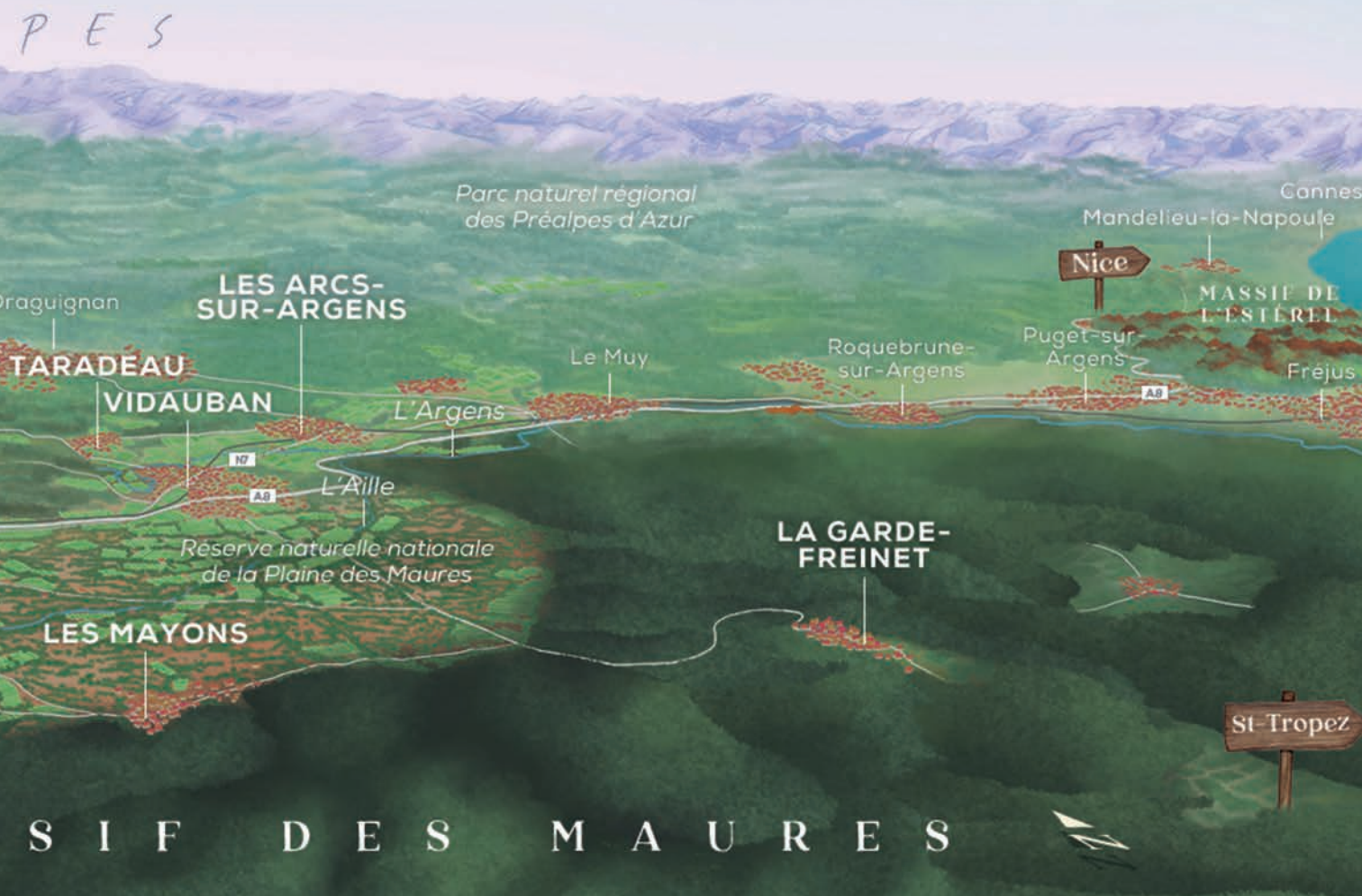
Tout le secteur est situé sur une formation géologique commune : le grès permien datant du Primaire (le vestige géologique le plus ancien dans l'appellation) sur laquelle on retrouve quatre principaux types de sols : les schistes des bordures des Maures, les sables, les pélites dont la couleur rouge est une des caractéristiques visibles de ce terroir et les anciennes terrasses alluviales de l'Aille.

LA NATURE

La dénomination Côtes de Provence Notre-Dame des Anges se déploie dans un environnement exceptionnel, enserrant la Réserve Naturelle Nationale de la Plaine des Maures. Un paysage composé de pins parasols, de chênes et de châtaigneraies et dans lequel cohabitent près de 180 espèces protégées. 28% des surfaces sont cultivées (certifiées ou en conversion) en agriculture biologique ou selon les normes HVE (haute valeur environnementale).

LES VINS

Seules les rosés et les rouges sont autorisés à la dénomination. Pour le premier millésime, 2019, 14 caves particulières ou coopératives ont revendiqué la dénomination et ont produit 4102 hectares soit 550 000 bouteilles (85% de rosé et 15% de rouge).



LES
VIGNERONS
DE
GRANET



Les Vignerons de Granet - 2005 Route de Berre - 13090 Aix en Provence
Tél : 04.42.20.19.88 - Fax : 04.42.20.71.77 - contact@lesvigneronsdegranet.com
www.lesvigneronsdegranet.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



JEAN-PIERRE DAZIANO

UN ÉCRIN POUR UNE BIODIVERSITÉ EXCEPTIONNELLE

C'est aux Mayons, dans le massif des Maures, que Jean-Pierre Daziano et sa compagne Isabelle exploitent les 20 hectares de leur domaine de la Fouquette. Représentant la troisième génération de vignerons sur ces lieux, Jean-Pierre Daziano préside aujourd'hui la section Notre-Dame des Anges de l'ODG (Organisme de Gestion) Côtes de Provence. C'est en sa compagnie que nous avons brossé le portrait de la nouvelle dénomination.

À quand remontent les premières évocations de la dénomination Notre-Dame des Anges ?

Aux années 2004/2005 lorsque s'est constitué un petit groupe de vignerons convaincus de la spécificité de leur terroir et des vins qui y sont élaborés. Les dénominations géographiques complémentaires (DGC) de Sainte-Victoire et Fréjus étaient déjà en place et celle de La Londe-les-Maures n'allait pas tarder à être officialisée. L'idée d'une nouvelle DGC devenait sédui-



sante et en collaboration avec le syndicat des Côtes de Provence la réalisation des fosses pédologiques pour caractériser les sols était alors menée à bien.

C'est donc le sol qui fait le terroir ?

Effectivement, toutes les DGC s'appuient sur un rapport d'expert qui délimite les terroirs. Pour Notre-Dame des Anges l'aire géologique cohérente est une dépression permienne fermée au sud par le massif des Maures, au nord par un plateau calcaire, à l'est et à l'ouest par le resserrement de ces deux massifs. Mais il n'y a pas que le sol. D'autres facteurs entrent en ligne de compte. Ainsi cette zone bénéficie d'un climat de type continental avec des hivers froids et humides, des étés chauds et secs ; on note aussi une grande amplitude thermique entre les saisons. Cerise sur le gâteau, l'environnement naturel est un véritable écrin avec une biodiversité exceptionnelle ; de plus, un grand nombre d'exploitations sont menées en bio ou sont en conversion.

Combien de temps a duré l'instruction du dossier ?

En 2014, l'INAO nommait une commission d'enquête qui débutait l'instruction du dossier. Déplacements réguliers sur le terrain, mise en place d'un cahier des charges : après cinq années de travaux tout était cohérent : le bassin, l'homogénéité et la qualité de la production. La nouvelle dénomination pouvait voir le jour en août 2019.

Qu'est ce qui a décidé du nom de baptême de la DGC ?

Trouver le nom de cette dénomination ne fut pas le plus facile. Nous ne voulions pas faire référence à un lieu géographique et au bout de nombreuses discussions Notre-Dame des Anges s'est imposée presque naturellement car le clocher de la chapelle du petit couvent, situé à 768 m d'altitude dans le massif des Maures, au-dessus de Pignans, est visible d'un peu partout sur le terroir de la dénomination.

Au niveau de la production, que représente la dénomination ?

Potentiellement, la DGC Notre-Dame des Anges peut figurer sur les étiquettes d'une quarantaine de caves. En 2019, 14 caves et domaines ont produit un peu plus de 4000 hl. Il s'agit principalement des entreprises de ceux qui sont dans le projet depuis le début. Mais tous

les vigneronns situés sur le territoire de la dénomination peuvent en faire partie. Il suffit de respecter le cahier des charges spécifique et d'engager la procédure d'identification parcellaire. Une commission se réunit au printemps pour approuver, ou non, les parcelles.

Quelles sont les règles à respecter autre que le fait d'être situé sur l'aire officielle ?

Celles du cahier des charges. Nous n'avons pas voulu mettre en place un règlement trop contraignant qui aurait pu représenter un frein au développement de la DGC. Nous avons réduit les rendements en passant de 55 hectolitres/hectare à 50. Quant aux cépages principaux qui doivent composer le vin pour 50% ce sont le Grenache, le Cinsault et la Syrah.

Comment vous situez-vous par rapport au syndicat des Côtes de Provence ?

Nous sommes totalement rattachés à l'ODG Côtes de Provence à travers la section Notre-Dame des Anges et nous entendons bien le rester. Nous bénéficions de la logistique de cette grande structure et nous ne serions pas grand-chose sans elle.

Qu'est ce qui préside aujourd'hui à votre travail ?

Notre unique motivation est de faire reconnaître un terroir spécifique à travers une démarche qui vise le haut de gamme et qui puisse générer une valorisation de nos vins auprès des circuits cavistes et CHR mais aussi auprès du négoce.

Propos recueillis par Michel EGEE

Photo Sophie SPITERI



LES CLOS
SERVIEN

L
S
T

LES CLOS
SERVIEN

GOLFE DE SAINT TROPEZ

310 Chemin de la Tour
83310 Grimaud
06 09 96 12 67

www.les-clos-servien.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



ERIC PASTORINO

LA DÉNOMINATION EST LE FRUIT D'UNE VOLONTÉ COLLECTIVE

Président de l'Organisme de défense et de gestion des vins des Côtes de Provence, Président des Maîtres Vignerons de Gonfaron, membre de l'INAO, Eric Pastorino a accompagné de très près la naissance de la dénomination Notre-Dame des Anges. En sa compagnie, nous avons évoqué la pertinence des dénominations géographiques complémentaires pour une appellation comme les Côtes de Provence

Après Sainte-Victoire, La Londe, Fréjus et Pierrefeu, une nouvelle DGC voit le jour. Qu'est-ce qui a motivé cette création ?

Il y a un peu plus de 20 ans les Côtes de Provence ont

souhaité hiérarchiser leur appellation, officialisée en 1977, en mettant en avant des terroirs bien spécifiques avec la création des Dénominations Géographiques Complémentaires. La première fut celle de Sainte-Victoire, en 2005, suivie de Fréjus, toujours en 2005 puis de La Londe en 2008 et de Pierrefeu en 2013. Il ne faut pas perdre de vue que l'une des préoccupations fondatrices de ces dénominations c'est l'humain. C'est pour cela qu'au sein de ces terroirs remarquables des femmes et des hommes ont décidé de se réunir et de donner leurs fondations aux dénominations. Cela a été le cas pour Notre-Dame des Anges. Tout au long de ces dernières années les vigneronnes et vignerons de ce terroir ont partagé leur passion



et échangé leurs points de vue. Un travail bien entendu accompagné et soutenu par l'Organisme de défense et de Gestion (ODG) Côtes de Provence. La création d'une nouvelle dénomination correspond, en fait, à une volonté collective mais aussi à l'aboutissement du travail de chacun des acteurs de ce territoire ; ce n'est pas uniquement une orientation stratégique.

Les quatre dénominations existantes depuis quelques années connaissent des fortunes diverses, entre succès plus ou moins important pour Sainte-Victoire et La Londe, développement à petits pas pour Pierrefeu et stagnation pour Fréjus. Quel avenir envisagez-vous pour Notre-Dame des Anges ?

On ne peut pas comparer les DGC entre elles ; il y a une réelle diversité de chaque dénomination mais aussi des choix stratégiques de commercialisation spécifiques et des surfaces de production totalement différentes.

Il n'a pas été évident, avec le succès de notre appellation Cotes de Provence, d'inscrire les DGC dans une stratégie globale ; de plus, chacune possède une certaine liberté. Je m'efforce de rendre cohérente notre stratégie concernant les dénominations, même si chacune d'entre elles, je le répète, a son autonomie. Mais si nous voulons la réussite des DGC une base commune est nécessaire ; c'est pour cela que je réunis régulièrement les Présidents de chacune d'entre elles pour mettre en place une volonté commune. Concernant Notre-Dame des Anges, elle a l'avantage d'être la dernière et de pouvoir profiter de l'expérience de ses « sœurs aînées ». Il faut cependant signaler que pour le premier millésime, le niveau qualitatif est excellent de même que les volumes récoltés.

N'avez-vous pas peur de perdre le consommateur avec la multiplication des dénominations ?

A mon arrivée à la tête de l'ODG cela a été ma principale crainte c'est pour cela que chaque dénomination doit partager et adhérer à un socle commun autour des Côtes de Provence et nous y arrivons. Étant président du comité interprofessionnel Cotes de Provence j'ai souhaité promouvoir un discours commun à chaque DGC ainsi qu'une identité visuelle très claire. Aujourd'hui je pense que le consommateur est de plus en plus intéressé par la découverte des terroirs de chacune de nos dénominations.

Comment se fait-il que sur un potentiel de 40 caves et domaines, quatorze seulement ont revendiqué la dénomination Notre-Dame des Anges pour le premier millésime ?

Ce chiffre, pour une première année, est tout à fait hono-

nable. Il faut savoir que la création d'une dénomination géographique complémentaire engendre une organisation de sa cave et de son vignoble. Chaque vigneron doit respecter deux cahiers des charges et cela peut complexifier la vinification mais aussi ne pas être possible en fonction de l'encépagement de son vignoble. C'est pour cela que pour certains, caves ou domaines, il y a un temps d'adaptation. Un aspect essentiel pour le développement des dénominations est l'animation de terrain auprès des acteurs. Certains pensent qu'au regard du succès de notre appellation il n'est pas nécessaire de faire des efforts ; mais le fondement de notre politique des DGC est la montée en gamme et la mise en avant des terroirs.

L'INAO octroie la DGC seulement pour les rosés et les rouges. La Londe fait figure d'exception en l'ayant aussi obtenue dernièrement pour les blancs. Pourquoi cette « ségrégation » entre les couleurs qui peut, elle aussi, être difficilement compréhensible par le consommateur ?

C'est un fait et cela peut paraître surprenant ! Mais nous ne devons pas comparer les dénominations entre elles. J'en reviens au fondement d'une DGC qui repose en grande partie sur l'humain. Il est vrai qu'à La Londe le blanc fait partie de la tradition et a toujours eu une grande importance que ce soit dans son circuit de commercialisation très important en CHR mais aussi par rapport à sa situation géographique littorale. Les vigneron de la Londe ont su se fédérer autour d'une volonté de reconnaissance d'excellence de leur vin blanc ; ils ont échangé, partagé leur savoir faire pour aboutir à une belle réussite : la mise en avant d'une réelle typicité et d'une homogénéité de leurs vins par rapport au terroir où il a été élaboré. Cette expérience inspire d'autres dénominations dont nous défendrons bientôt les dossiers. Il convient de préciser ici que l'INAO souhaite, pour toute nouvelle reconnaissance de couleur, que chaque DGC valide les critères d'un cahier des charges bien précis.

De nouvelles dénominations sont-elles envisagées dans les Côtes de Provence ?

J'espère que d'autres DGC verront le jour ; ce n'est pas à moi de le décider mais c'est aux vigneronnes et vigneron de chaque secteur qui le désirent de travailler en ce sens.

Propos recueillis par Michel EGEE

Photo Sophie SPITERI



Le Cellier des Trois Pignes

LA BERLIÈRE 83790 PIGNANS . 04.94.48.80.56 . COOPERATIVEVINICOLE.PIGNANS@WANADOO.FR . WWW.CELLIERDESTROISPIGNES.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

1^{ER} COUP DE CŒUR CHÂTEAU MATHERON

Cuvée Notre-Dame des Anges - 11 €

Tibouren 50%, Grenache 40%, Syrah 10%

« Une très gourmande et brillante robe framboise clair. Le nez est superbe sur des notes de fruits rouges confits avec des nuances de torréfaction et une pointe de minéralité. La bouche est opulente et longue sur le fruit avec une finale citronnée très agréable. De la matière et de la fraîcheur pour ce vin plaisant dès maintenant mais qui devrait bien se comporter en prenant un peu d'âge... Une réussite. »

400 chemin du domaine de Matheron

83550 Vidauban

Tél. : 04 94 73 01 64

chateau-matheron.com

Lire le reportage sur le Château Matheron en pages 28 et 29



2^{ème}

LE CELLIER DES TROIS PIGNES

Cuvée Rosé des Anges - 7,30 €

Grenache 60%, Syrah 33%

« Une belle robe melon clair. Le nez est élégant sur la pêche avec des notes fleuries. La bouche est ample et fraîche avec des nuances de pêche et de fruits exotiques. Une longueur intéressante avec une finale citronnée. »

La Berlière

83790 Pignans

Tél. : 04 94 48 80 56

cellierdestroispignes.com

3^{ème}

CHÂTEAU DEMONPERE

Cuvée Notre-Dame des Anges - 14,50 € - BIO

Grenache 70%, Cinsault 30%

« Une lumineuse robe melon. Le nez est très élégant sur des notes de fruits à chair jaune et des nuances de fruits confits. La bouche est suave et ronde avec une belle matière. De la fraîcheur et une finale de belle longueur. »

Route des Mayons

83340 Le Luc

Tél. : 04 94 60 07 78

chateau-demonpere.com





DOMAINE DE L'HEURE BLEUE

Cuvée Aube Azur Rosé
12,50 € (10,90 € par 6) - BIO
Grenache, Cinsault, Syrah

« Une robe pêche claire aux légers reflets tuilés. Le nez, très présent, est sur l'abricot et la pêche jaune. La bouche est ronde et suave avec une belle finale qui offre une pointe de salinité. »

Route de Notre-Dame des Anges 83590 Gonfaron
Tél. : 07 87 02 77 80
domaineheurebleue.com

MAITRES VIGNERONS DE VIDAUBAN

Cuvée Prestige
6,90 €
Grenache 75%, Syrah 25%

« Une limpide robe melon. Le nez est fin sur le fruit avec des notes d'abricot. La bouche est puissante et fraîche sur les agrumes avec une belle et longue finale citronnée. »

89 chemin de Sainte-Anne
83550 Vidauban
Tél. : 04 94 73 00 12
mvv.vin

CHÂTEAU REILLANNE

Cuvée Notre-Dame des Anges
8,90 €
Grenache, Cinsault, Rolle

« Une robe melon. Le nez est sur des nuances de torréfaction avec un côté fleuri et des notes de pêche. La bouche est généreuse et fraîche sur le fruit avec un très bel équilibre et de la longueur. »

Route de Saint-Tropez 83340 Le Cannet des Maures
Tél. : 04 94 50 11 70 / chevron-villette-vigneron.com

DOMAINE DE LA FOUQUETTE

Cuvée Pierres de Moulin
10 € - BIO

Syrah 30%, Grenache 25%, Cinsault 25%, Mourvèdre 20%
« Une robe diaphane aux légers tons de pêche. Le nez est sur les agrumes avec des notes fleuries. La bouche est très fraîche et la finale citronnée. »

74 chemin de la Fouquette
83340 Les Mayons
Tél. : 04 94 73 08 45 / domainedelafouquette.com




CHÂTEAU DU ROUËT
— Depuis 1840 —



LE CÔTES DE PROVENCE A SON HISTOIRE

ROUTE DE BAGNOLS EN FORÊT 83490 LE MUY

+33(0)4 94 99 21 10 / CONTACT@CHATEAU-DU-ROUËT.COM / WWW.ROUËT.COM

L'ABUS D'ALCOÛL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ . À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



ESTANDON

Cuvée Notre-Dame des Anges - 12 €

Grenache, Cinsault, Syrah

« Une robe saumonée. Le nez est sur la finesse avec des notes de fruits à chair blanche. La bouche est fraîche et longue et développe des notes d'agrumes avec une finale agréable. »

727 bd. Bernard Long - Les Consacs 83175 Brignoles

Tél. : 04 94 37 21 00

estandon.fr

CELLIER DES ARCHERS

Cuvée Arcs Ange - 8,50 €

Grenache 45%, Cinsault 40%, Syrah 15%

« Une robe très claire. Le nez est fin sur les petits fruits rouges avec des notes fleuries. La bouche est fraîche et citronnée. »

RN7 Rond-point du Pont d'Argens

83460 Les Arcs

Tél. : 04 94 73 30 29

cellierdesarchers.fr

LES VIGNERONS DE GONFARON

Cuvée Rosé de légende - 7 €

Grenache 72%, Syrah 19%, Tibouren 7%, Rolle 3%

« Une robe limpide pêche aux reflets roses. Le nez est sur le pamplemousse avec des nuances de petits fruits rouges. La bouche se développe sur des notes d'agrumes. Finale fraîche. »

Route nationale 83595 Gonfaron

Tél. : 04 94 78 30 02

vignerons-gonfaron.com

CHÂTEAU REAL D'OR

Cuvée Notre-Dame des Anges

15 €

Cinsault 71%, Grenache 25%, Syrah 4%

« Une robe diaphane aux reflets dorés. Le nez est sur les fleurs avec des notes de pêche. La bouche est suave et fraîche. »

Route des Mayons

83590 Gonfaron

chateau-realdor.fr





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

Lumière se déguste avec des filets de rougets et des pommes de terre grillées.



M
CHATEAU
MATHERON

ALBRIGI

ALBRIGI

6,6

N° 87

1600





CHÂTEAU MATHERON

PAUL BERNARD EST AUX ANGES...

Pour sa première cuvée portant la dénomination Notre-Dame des Anges, Paul Bernard a joué Tibouren gagnant. Car ce sont vraisemblablement les 50% de ce cépage qui entrent dans la composition du nectar qui ont fait la différence. Un vrai rosé de caractère et de terroir dont le vigneron peut être légitimement fier. Paul Bernard représente la sixième génération d'une famille qui n'a eu de cesse de travailler la vigne. Et c'est son grand-père Achille, dont la casquette est toujours accrochée à un clou dans la cave, qui lui a donné l'envie de poursuivre dans cette voie. Après le gel de 1956 qui avait décimé les oliviers et les mûriers du quartier, c'est Achille qui avait créé le vignoble autour de cette ancienne ferme monacale détruite à la Révolution, devenue par la suite magnanerie.

C'est en 1992, lorsque sa grand-mère, qui avait repris l'exploitation au décès de son époux, a fait valoir ses droits à la retraite, que Paul Bernard est arrivé aux affaires. BTS de technicien agricole et BEP viti-oeno en poche, il n'a eu de cesse, depuis, de chouchouter les vieilles vignes plantées dans les années 60 et dont le rendement moyen de 30 hectolitres à l'hectare donne des vins de belle concentration qui ont de la rondeur et du gras. « *Aujourd'hui je mène seul 18 hectares de vigne dont 13 autour de la bastide* », confie le vigneron qui aime à rappeler que son arrière-grand-père était régisseur à Sainte-Roseline. Bon sang ne saurait mentir. « *Je voulais une structure où je puisse travailler seul. Ici, avec 18 hectares, je reviens à mon vrai métier. On a la chance d'avoir un terroir bien particulier avec une grande diversité de sols.* »

Paul Bernard, qui a aussi suivi une formation de cadre paysan, est aussi impliqué dans la bonne marche du syndicat des Côtes de Provence dont il est secrétaire général depuis 2014. Autant dire qu'il a suivi au plus près les travaux qui ont mené à la nouvelle dénomination Notre-Dame des Anges. « *C'est une belle aventure qui débute, dit-il. Mais il faudrait que beaucoup plus de caves particulières s'y investissent ; il n'y a pas de raison que la coopération essuie seule les plâtres...* » Alors, avec sa cuvée, Paul Bernard montre l'exemple... Et il est aux anges !

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI

Lire la fiche du vin coup de cœur en page 23.





du local

**Consommer local,
permettre à nos agriculteurs de se développer,
c'est ce à quoi aspirent les habitants
de nos territoires.**



Face à la crise sanitaire, la Région Sud a traité l'urgence, organisé la solidarité et se bat pour la relance de son territoire. Nous reprenons la vie et nos libertés. Nous recherchons un monde plus responsable, plus solidaire et plus proche. Mobilité, énergie, emploi, santé, éducation, biodiversité, économie... Les 100 mesures du Plan Climat de la Région Sud agissent chaque jour dans ce sens.

En soutenant les circuits de proximité, nous favorisons la création de points de vente directes entre producteurs et consommateurs et accélérons la consommation des produits locaux dans les assiettes des lycéens.

Renaud MUSELIER

Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Président de Régions de France



CHÂTEAU L'ARNAUDE

By Bréban



SCEA CHÂTEAU L'ARNAUDE BY BRÉBAN

ROUTE DE VIDAUBAN 83510 LORGUES / 04 94 73 70 67 / JULIE.BREBAN@VINSBREBAN.COM / INFO@CHATEAULARNAUDE.COM

WWW.CHATEAULARNAUDE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



UNE DÉGUSTATION DANS LE RESPECT DES RÈGLES SANITAIRES

Initialement programmée pour se tenir au début du mois d'avril, la dégustation de l'édition 2020 du Concours des Vins de Provence s'est tenue en plusieurs sessions (pour respecter les mesures sanitaires liées au Covid-19) les 23, 24 et 25 juin à la Maison des Vins Côtes de Provence, aux Arcs-sur-Argens (Var). 703 échantillons étaient en lice. 116 dégustateurs professionnels, représentant l'ensemble de la filière du vin, mais aussi amateurs du jury d'experts du Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé, ont composé les différents jurys et ont distingué 157 vins des appellations Côtes de Provence et ses dénominations de terroir, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence.

VOICI LA RÉPARTITION DES 157 VINS PRIMÉS

(81 médailles d'or, 59 médailles d'argent, 17 médailles de bronze) :

107 vins pour l'appellation Côtes de Provence (53 médailles d'or, 42 médailles d'argent, 12 médailles de bronze) :

26 vins blancs (16 médailles d'or, 9 médailles d'argent, 1 médaille de bronze), 57 vins rosés (27 médailles d'or, 22 médailles d'argent, 8 médailles de bronze), 21 vins rouges (8 médailles d'or, 10 médailles d'argent, 3 médailles de bronze) et 3 rosés de garde* (2 médailles d'or, 1 médaille d'argent).

Dont :

7 vins Côtes de Provence Sainte-Victoire (3 médailles d'or, 4 médailles d'argent) : 4 vins rosés (2 médailles d'or, 2 médailles d'argent), 2 vins rouges (1 médaille d'or, 1 médaille d'argent) et 1 vin rosé de garde* médaillé d'argent

8 vins Côtes de Provence La Londe (4 médailles d'or, 3 médailles d'argent, 1 médaille de bronze) :

2 vins blancs (1 médaille d'or, 1 médaille d'argent), 4 vins rosés (2 médailles d'or, 1 médaille d'argent, 1 médaille de bronze), 2 vins rouges (1 médaille d'or, 1 médaille d'argent)

3 vins Côtes de Provence Pierrefeu (2 médailles d'or, 1 médaille d'argent) :

1 vin rosé médaille d'or, 2 vins rouges (1 médaille d'or, 1 médaille d'argent)

3 vins Côtes de Provence Notre-Dame des Anges (1 médaille d'or, 2 médailles d'argent) :

3 vins rosés (1 médaille d'or, 2 médailles d'argent)

28 vins pour l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence (17 médailles d'or, 8 médailles d'argent, 3 médailles de bronze) :

8 vins blancs (5 médailles d'or, 2 médailles d'argent, 1 médaille de bronze), 13 vins rosés (7 médailles d'or, 4 médailles d'argent, 2 médailles de bronze), 6 vins rouges (5 médailles d'or, 1 médaille d'argent) et 1 vin rosé de garde* médaillé d'argent

22 vins pour l'Appellation Coteaux Varois en Provence (11 médailles d'or, 9 médailles d'argent, 2 médailles de bronze) :

4 vins blancs (3 médailles d'or, 1 médaille d'argent), 14 vins rosés (6 médailles d'or, 6 médailles d'argent, 2 médailles de bronze), 3 vins rouges (2 médailles d'or, 1 médaille d'argent) et 1 vin rosé de garde* médaillé d'argent

***Vin rosé de garde** : catégorie ouverte aux vins millésimes 2017 et antérieurs.

Photo M.E.



TOUS LES MÉDAILLÉS

CÔTES DE PROVENCE

LES BLANCS

Médailles d'Or

BASTIDE DES DEUX LUNES
Cuvée Tout près des Étoiles 2019 - 9€
467, Chemin des deux Lunes
83390 Puget Ville
Tél. 06 16 31 13 71
loubassaque.com

CHÂTEAU DE CABRAN
Cuvée des Restanques 2019 – 13 €
Chemin de Cabran
83480 Puget Sur Argens
Tél. 04 94 40 80 32
chateaudcabran.com

CHÂTEAU LA MARTINETTE
Cuvée Clos Blanc 2017 – 25 €
4005, Chemin de la Martinette
83510 Lorgues
Tél. 04 94 73 84 93
chateaulamartINETTE.com

CHÂTEAU LE BASTIDON
Cuvée L'Absolu 2019 – tarif non communiqué
853, Chemin du Pansard
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 06 47 79 56 09
chateaubastidon.com

CHÂTEAU ROSAN
Cuvée Évidence 2019 - 7 €
Quartier la Fondaille Route Départementale 97
83790 Pignans
Tél. 06 70 08 13 79
rosan.fr

CHÂTEAU ROSAN
Cuvée Éléance 2019 – 11 €
Quartier la Fondaille Route Départementale 97
83790 Pignans
Tél. 06 70 08 13 79
rosan.fr

CHÂTEAU SAINT-MAUR Cru Classé
Cuvée Saint-M 2019 – 14 €
535, Route de Collobrières 83310
Cogolin
Tél. 04 94 95 48 48
zannier.com

CHÂTEAU SAINT-MAUR Cru Classé
Cuvée L'excellence 2019 - 23 €
535, Route de Collobrières 83310
Cogolin
Tél. 04 94 95 48 48
zannier.com

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée Made in Provence 2019 – 13 €
Chemin de la Colle
13114 Puyloubier
Tél. 07 68 67 58 98 mip-provence.com

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée L'Hydropathe 2018 – 24 €
Chemin de la Colle
13114 Puyloubier
Tél. 07 68 67 58 98 mip-provence.com

DOMAINE TERRE DE MISTRAL
Cuvée Anna 2019 - 9 €- HVE
Route de Regagnas Chemin du Pavillon
13790 Rousset
Tél. 06 73 56 51 24
terre-de-mistral.com

FIGUIÈRE
Cuvée Valérie 2019 - tarif non communiqué
605, Route de Saint Honoré
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 04 94 35 04 46
figuiere-provence.com

HAMEAU DES VIGNERONS DE CARCÈS
Cuvée Château des Riaux 2019 – 9 € - HVE
66, Avenue Ferrandin
83570 Carces
Tél. 04 94 04 50 04

LES VIGNERONS DU BAOU
Cuvée Domaine Saint-Hubert – 2019 - tarif non communiqué
45, Rue Raoul Blanc
83470 Pourcieux

LES VIGNERONS DU GARLABAN
Cuvée Le Rocher 2019 – 6 €
Route Départementale 560
13390 Auriol
Tél. 04 42 04 70 70
vigneronsdugarlaban.com

Médailles d'Argent

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON
Cuvée Louise 2018 – 25 € - HVE
639, Route de Léoube
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 73
chateau-de-bregancon.fr

CHÂTEAU LÉOUBE
2019 - 21 € - BIO
2387, Route de Léoube
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 03
leoube.com

CHÂTEAU RASQUE
Cuvée Clos de Madame 2019 - 22 €

2897, Route de Flayosc
83460 Taradeau
Tél. 04 94 99 52 20
chateaurasque.com

CLOS DES ROSES
2019 - 15 €
1609, Route de Malpasset
83600 Fréjus
Tél. 06 03 02 39 80
closdesroses.com

DOMAINE DE LA GISCLE
Cuvée Moulin de l'Isle 2019 - 7,5 €
1122, Route de Collobrières
83310 Cogolin
Tél. 04 94 43 21 26
domainedelagisclE.com

DOMAINE DU CLOS D'ALARI
Cuvée Le Vermentino 2019 - 15 €
717, Route de Mappe
83510 Saint-Antonin-Du-Var
Tél. 04 94 04 46 74
leclosdalari.com

LES VIGNERONS DE CORRENS
Cuvée Croix de Basson 2019
7,5 € - BIO
Rue de l'Église
83570 Correns
Tél. 04 94 59 59 46

LES VIGNERONS DU BAOU
Cuvée Dix Neuf Cent 12 2019 - tarif non communiqué
45, Rue Raoul Blanc
83470 Pourcieux

Médailles de Bronze

DOMAINE DES PEIRECÈDES
Cuvée Château La Tulipe Noire 2019 – 13 € - BIO
1201, Chemin la Mue
83390 Cuers
Tél. 04 94 48 67 15
peirecedes.com

LES ROSÉS

Médailles d'Or

BERNE
Cuvée Berne Impatience - 14 €
Route de la Garde Freinet
83340 Le Cannet Des Maures
Tél. 04 94 60 43 60 / mdcv.fr

CAVE DE ROUSSET
Cuvée Vent d'été – 6,8 €
Quartier Saint-Joseph
13790 Rousset
Tél. 04 42 29 00 09

VINS SINGULIERS DE PROVENCE



CHÂTEAU DES BORMETTES

CÔTES DE PROVENCE LA LONDE
WWW.CHATEAUBORMETTES.COM



**bettane +
desseauve**



GUIDE HUBERT
DES VINS



**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



CAVE DE ROUSSET
Cuvée Le Jas rosé - 7,2 €
Quartier Saint-Joseph
13790 Rousset
Tél. 04 42 29 00 09

CELLIER LOU BASSAQUET
Cuvée LB - 5 €
Chemin du Loup
13530 Trets
Tél. 04 42 29 20 20
cellierloubassaquet.fr

CHÂTEAU DE BERNE
22 € - HVE
2400, Chemin des Imberts
83780 Flayosc
Tél. 04 94 60 43 60
chateauberne.com

CHÂTEAU PARADIS
Cuvée Coup de Cœur - 12 €
Avenue Paradis
83340 Le Luc-En-Provence
Tél. 04 94 47 96 13
chateauparadis.fr

CHÂTEAU ROSAN
Cuvée Élégance - 11 €
Quartier la fondaille Route Départementale 97
83790 Pignans
Tél. 06 70 08 13 79 / rosan.fr

CHÂTEAU SAINT-MAUR Cru Classé
Cuvée Clos de Capelune - 38 €
535, Route de Collobrières
83310 Cogolin
Tél. 04 94 95 48 48 / zannier.com

CHÂTEAU SAINTE-CROIX
Cuvée Charmeur
Route du Thoronet
83570 Carces
Tél. 04 94 80 79 13

CLOS LA NEUVE
Cuvée 1936 - 7 €
Route Nationale 7
83910 Pourrières
Tél. 04 94 37 33 90

DOMAINE DE LA GISCLE
Cuvée Moulin de l'Isle - 6,5 €
1122, Route de Collobrières
83310 Cogolin
Tél. 04 94 43 21 26
domainedelagiscl.com

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée Made in Provence Collection - 13 €
Chemin de la Colle
13114 Puyloubier
Tél. 07 68 67 58 98
mip-provence.com

DOMAINE LES CLOS SERVIEN
Cuvée Les Clos - 10 €
310, Chemin de la Tour
83310 Grimaud
Tél. 06 09 96 12 67
les-clos-servien.com

ESTANDON
Cuvée Estandon Zénith / Estandon Solstice - tarif non communiqué
727, Boulevard Bernard Long ZAC des Consacs
83170 Brignoles
Tél. 04 94 37 21 00 / estandon.fr

HAMEAU DES VIGNERONS DE CARCÈS
Cuvée Sublime - 6 €
66, Avenue Ferrandin
83570 Carces
Tél. 04 94 04 50 04

LE CELLIER DE LA CRAU
Deux cuvées médaillées
6 €
85, Avenue de Toulon
83260 La Crau
Tél. 04 94 66 73 03 / cellierdelacrau.fr

LÉOUBE
Cuvée Love By Léoube - 14 € - BIO
2387, Route de Léoube
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 03
love-by-leoube-rosé-de-provence.fr

LES MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ
Cuvée Domaine Aureillan - 11 €
270, Route Départementale 98 La Foux
83580 Gassin
Tél. 04 94 56 32 04
vignerons-saint-tropez.com

LES VIGNERONS DE CORRENS
Cuvée Vallon Sourn - 12 € - BIO
Rue de l'Église
83570 Correns
Tél. 04 94 59 59 46

LES VIGNERONS DE LA CAVE DE PIERREFEU
Cuvée Domaine Tuilière - 6 €
Avenue Léon Blum Route Départementale 12
83390 Pierrefeu-Du-Var
Tél. 04 94 28 20 09
vignerons-pierrefeu.com

Médailles d'Argent

BASTIDE DES DEUX LUNES
Cuvée Tout près des Étoiles Label - 9 €
467, Chemin des deux Lunes
83390 Puget Ville
Tél. 06 16 31 13 71

CELLIER LOU BASSAQUET
Cuvée Rascailles - 6 €
Chemin du Loup
13530 Trets
Tél. 04 42 29 20 20
cellierloubassaquet.fr

CHÂTEAU ANGUEIROUN
Cuvée Réserve Virginie - tarif non communiqué
1077, Chemin de l'angueiroun
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 71 11 39

CHÂTEAU SAINTE-CROIX
Cuvée Laurent Gerra-tarif non communiqué
Route du Thoronet
83570 Carces
Tél. 04 94 80 79 13

DOMAINE DE LA GISCLE
Cuvée Exception de la Giscle - 8,5 €
1122, Route de Collobrières
83310 Cogolin
Tél. 04 94 43 21 26
domainedelagiscl.com

DOMAINE DE LA NAVICELLE
13 € - BIO
1617, Chemin de la Cibonne
83220 Le Pradet
Tél. 04 94 21 79 99
domainedelanavicelle.com

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée MiP* Classic - 11,5 €
Chemin de la Colle
13114 Puyloubier
Tél. 07 68 67 58 98
mip-provence.com

DOMAINE DES FÉRAUD
Cuvée Prestige - 12 € - BIO
3590, Route de Saint-Tropez (RD48)
83550 Vidauban
Tél. 04 94 73 03 12
domainedesferaud.com

DOMAINE DU JAS D'ESCLANS
Cuvée du Loup - 18,5 € - BIO
3094, Route de Callas
83920 La Motte
Tél. 04 98 10 29 29 / jasdesclans.fr

DOMAINE DU PATERNEL
13,5 € - BIO
11, Route Pierre Imbert
13260 Cassis
Tél. 04 42 01 77 03
domainedupaternel.com

FIGUIÈRE
Cuvée Première Rosé - 16 € - BIO
605, Route de Saint Honoré
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 04 94 35 04 46
figuiere-provence.com

HAMEAU DES VIGNERONS DE CARCÈS
Cuvée Lou Neïtar - 7 € - HVE
66, Avenue Ferrandin
83570 Carces
Tél. 04 94 04 50 04

LE CELLIER DE LA CRAU
6 €
85, Avenue de Toulon
83260 La Crau
Tél. 04 94 66 73 03 / cellierdelacrau.fr

LES MAÎTRES VIGNERONS DE GONFARON
Cuvée Féérique - 7,8 €
Quartier Murier 8
3590 Gonfaron
Tél. 04 94 78 30 02



CH

LE HAMEAU

Le Hameau 66 avenue Ferrandin 83570 CARCES | 04 94 04 50 04 | laboutiqueduhameau@outlook.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



LES VIGNERONS DU BAOU
Cuvée Mirabeau Pure
tarif non communiqué
45, Rue Raoul Blanc
83470 Pourcieux
Tél. 04 94 78 03 06

LES VIGNERONS DU BAOU
Cuvée : Baou
tarif non communiqué
45, Rue Raoul Blanc
83470 Pourcieux
Tél. 04 94 78 03 06

LES VIGNERONS DU LUC
Cuvée Terres des Anges -5 €
Rue de l'Ormeau
83340 Le Luc-En-Provence
Tél. 04 94 60 70 25
lesvigneronsduluc.com

Médailles de Bronze

CHÂTEAU PEYRASSOL
30 €
RN 7
83340 Flassans-Sur-Issole
Tél. 04 94 69 69 25

CHÂTEAU VERT
10,9 €
Avenue Georges Clemenceau
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 04 94 66 80 59
chateau-vert.com

DOMAINE DES THERMES
Cuvée Fortunae
7 €
Domaine des Thermes DRN 7
83340 Le Cannet Des Maures
Tél. 04 94 60 73
domaine-des-thermes.com

DOMAINE DU JAS D'ESCLANS
Cuvée Jas d'Esclans
10,5 € - BIO
3094, Route de Callas
83920 La Motte
Tél. 04 98 10 29 29
jasdesclans.fr

DOMAINE LES CLOS SERVIEN
Cuvée Sensation
9 €
310, Chemin de la Tour
83310 Grimaud
Tél. 06 09 96 12 67
les-clos-servien.com

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE
Cuvée Fleurs de prairie
9 €
1, Rue de la division Leclerc
67290 Petersbach
Tél. 03 88 71 79 79

LES VIGNERONS DE ROQUEFORT
Cuvée Sur un air de Mistral -7 €
1, Boulevard Frédéric Mistral
13830 Roquefort-La-Bédoule
Tél. 04 42 73 22 80

LES ROUGES

Médailles d'Or

BASTIDE DES DEUX LUNES
Cuvée Lune Rouge 2018 -13 €
467, Chemin des deux Lunes
83480 Puget Sur Argens

CHÂTEAU DES BORMETTES
Cuvée Pic Saint-Martin 2019 - 11,5 €
903, Route du Pèlerin
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 07 71 68 87 16
chateaudesbormettes.com

CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE
2015 - 21,5 € - HVE
Quai Sauteiranne
83460 Les Arcs-Sur-Argens
Tél. 04 94 99 50 30
sainte-roseline.com

DOMAINE DES PEIRECÈDES
Cuvée Ruisseau des Crapauds 2011 - 19 € - BIO
1201, Chemin la Mue
83390 Cuers
Tél. 04 94 48 67 15

DOMAINE DU JAS D'ESCLANS
Cuvée du Loup 2016
18,5 € - BIO
3094, Route de Callas
83920 La Motte
Tél. 04 98 10 29 29
jasdesclans.fr

Médailles d'Argent

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON
Cuvée Hermann Sabran 2017 - 49 € - HVE
639, Route de Léoube
83230 Bormes Les Mimosas
www.chateau-de-bregancon.fr

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON
Cuvée Prestige 2016 - 30 € - HVE
639, Route de Léoube
83230 Bormes Les Mimosas
www.chateau-de-bregancon.fr

CHÂTEAU LA MARTINETTE
2018- 17 €
4005, Chemin de la Martinette
83510 Lorgues
Tél. 04 94 73 84 93
chateaulamartinette.com

CHÂTEAU PARADIS
Cuvée Coup de Cœur 2017
16 €
Avenue Paradis
83340 Le Luc-En-Provence
Tél. 04 94 47 96 13
chateuparadis.fr

CHÂTEAU SAINT-MAUR Cru Classé
Cuvée Saint-M -2018 - 14 €
535, Route de Collobrières
83310 Cogolin
Tél. 04 94 95 48 48 / zannier.com

DOMAINE DES ASPRAS
Cuvée les 3 frères 2018 - 17,5 – BIO
83570 Correns
Tél. 04 94 59 59 70

LES VIGNERONS DE ROQUEFORT
Domaine le Grand Rouvière 2018
8 €
1, Boulevard Frédéric Mistral
13830 Roquefort-La-Bédoule
Tél. 04 42 73 22 80

Médailles de Bronze

CHÂTEAU DE BERNE
2017
22 €
2400, Chemin des Imberts
83780 Flayosc
Tél. 04 94 60 43 60
chateauberne.com

CHÂTEAU DE BERNE
Cuvée Château des Bertrands 2017
18 €
2400, Chemin des Imberts
83780 Flayosc
Tél. 04 94 60 43 60
chateauberne.com

CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE
Cuvée Le Cloître Label 2017
12,1 € - HVE
Quai sauteiranne
83460 Les Arcs-Sur-Argens
Tél. 04 94 99 50 30
sainte-roseline.com

CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

LES ROSÉS

Médailles d'Or

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée L'Hydropathe
18 €
Chemin de la Colle
13114 Puyloubier
Tél. 07 68 67 58 98
mip-provence.com

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée Rose Bonbon
14,5 €
Chemin de la Colle
13114 Puyloubier
Tél. 07 68 67 58 98
mip-provence.com

Médailles d'Argent

CHÂTEAU FERRY LACOMBE
Cuvée Équinoxe
26 € - TERRA VITIS
2068, Route de Saint-Maximin
13530 Trets
Tél. 04 42 29 40 04
ferrylacombe.com

BM

CHÂTEAU des MARRES

CÔTES DE PROVENCE



C Ô T E S D E P R O V E N C E

ROUTE DES PLAGES 83350 RAMATUELLE / +33(0) 4 94 97 22 61 / WWW.CHATEAUESMARRS.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



DOMAINE LE LOUP BLEU
Cuvée Croix du Sud - 12,8 € - BIO
Piconin
13114 Puylobier
Tél. 07 72 55 91 31
le-loup-bleu.com

LES ROUGES

Médailles d'Or

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée L'Hydropathe 2018
tarif non communiqué
Chemin de la Colle
13114 Puylobier
Tél. 07 68 67 58 98
mip-provence.com

Médailles d'Argent

MAS DE CADENET
Cuvée Grande Garde 2016
24 € - BIO
Chemin Départemental 57
13530 Trets
Tél. 04 42 29 21 59
masdecadenet.fr

CÔTES DE PROVENCE
LA LONDE

LES BLANCS

Médailles d'Or

CHÂTEAU DES BORMETTES
Cuvée Instinct Parcelaire
« La Bergerie »
16,5 €
903, Route du Pellegrin
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 07 71 68 87 16
chateaudesbormettes.com

Médailles d'Argent

CHÂTEAU TOUR SAINT-HONORÉ
Cuvée Sixtine
21 € - BIO
1255, Route de Saint-Honoré
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 04 94 66 98 22
chateautoursthonore.fr

CÔTES DE PROVENCE
LA LONDE

LES ROSÉS

Médailles d'Or

CHÂTEAU TOUR SAINT-HONORÉ
Cuvée Olivier
12,5 € - BIO
1255, Route de Saint-Honoré
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 04 94 66 98 22
chateautoursthonore.fr

FIGUIÈRE
Cuvée Confidentielle - 26 € - BIO
605, Route de Saint Honoré
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 04 94 35 04 46
figuiere-provence.com

Médailles d'Argent

CHÂTEAU VERT
Cuvée Séduction -13,5 €
Avenue Georges Clemenceau
83250 La Londe-Les-Maures
chateau-vert.com

Médailles de Bronze

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
Cuvée Symphonie
20 € - BIO
303, Chemin du Haut Pansard
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 04 94 00 44 44
chateausaintemarguerite.com

LES ROUGES

Médailles d'Or

CHÂTEAU TOUR SAINT-HONORÉ
Cuvée : Sixtine 2014
21 € - BIO
1255, Route de Saint-Honoré
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 04 94 66 98 22
chateautoursthonore.fr

Médailles d'Argent

CHÂTEAU LA VALETANNE
Cuvée Larmes 2018
20 € - BIO
Route de Valcros
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 06 74 56 86 23
chateaulavaletanne.com

CÔTES DE PROVENCE
PIERREFEU

LES ROSÉS

Médailles d'Or

CHÂTEAU HERMITAGE SAINT-MARTIN
Cuvée Ikon - 20 € - BIO
303, Chemin du Haut Pansard
83250 La Londe-Les-Maures
Tél. 04 94 00 44 44
hermitage-st-martin.com

LES ROUGES

Médailles d'Or

DOMAINE DES PEIRECÈDES
Cuvée Règue des Botes 2014 -14 € - BIO
1201, Chemin la Mue
83390 Cuers
Tél. 04 94 48 67 15

Médailles d'Argent

LES VIGNERONS DE LA CAVE
DE PIERREFEU
Cuvée Prestige 2018
8 €
Avenue Léon Blum Route Départementale 12
83390 Pierrefeu Du Var
Tél. 04 94 28 20 09
vignerons-pierrefeu.com

CÔTES DE PROVENCE
NOTRE-DAME
DES ANGES

LES ROSÉS

Médailles d'Or

DOMAINE DE LA FOUQUETTE
Cuvée Pierres de Moulin
10 € - BIO
Route de Gonfaron
83340 Les Mayons
Tél. 04 94 73 08 45
domainedelafouquette.com

Médailles d'Argent

CHÂTEAU DEMONPÈRE
Cuvée Notre-Dame des Anges
15 €
BIO
Route des Mayons La Pardiguière
83340 Le Luc-En-Provence
Tél. 04 94 60 07 78
chateau.demonpere.com

LES MAÎTRES VIGNERONS
DE GONFARON
Cuvée Rosé de légende - 7 €
Quartier Murier
83590 Gonfaron

COTEAUX
D'AIX-EN-PROVENCE

LES BLANCS

Médailles d'Or

CHÂTEAU PARADIS
Cuvée Terre des Anges
tarif non communiqué - HVE
Chemin de Pommier Quartier Paradis
13610 Le Puy Sainte-Reparate
Tél. 07 71 10 16 16
chateuparadis.com

DOMAINE DE SURIANE
Cuvée 1884
7 €
5600, Chemin Départemental 10
13250 Saint-Chamas
Tél. 06 38 85 67 18
domainedesuriane.fr

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU SERVICE DU BON GOÛT



Château Demonpère



Château Demonpère

CÔTES DE PROVENCE
NOTRE-DAME DES ANGES
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

2019

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU



www.chateau.demonpere.com

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU SERVICE DU BON GOÛT

Photo : Hervé Fabre



LA PARDIGUIÈRE - ROUTE DES MAYONS
83340 LE LUC-EN-PROVENCE
TÉL. : +33 (0) 4 94 60 07 78
WWW.CHATEAU.DEMONPERE.COM
BOUTIQUE EN LIGNE - 3D SECURE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



LA VENISE PROVENÇALE
Cuvée Réserve – tarif non communi-
qué
233, Route de Sausset
13500 Martigues
Tél. 04 42 81 33 93
laveniseprovencale.fr

LE CELLIER D'ÉGUILLES
Cuvée Sieur d'Éguilles - 7 €
1, Place Lucien Fauchier
13510 Éguilles
Tél. 04 42 92 51 12

LES BÉATES
17,35 € - BIO
837, Route de Caireval
13410 Lambesc
Tél. 04 42 57 07 58
lesbeates.com

Médailles d'Argent

CHÂTEAU VIGNELAURE - BIO
Cuvée La Source Vignelaure - 12 €
Route des Jouques
83560 Rians
vignelaure.com

PIGOUDET
Cuvée Château Pigoudet La Chapelle -
11 €
289, Chemin de Pigoudet
83560 Rians
Tél. 04 94 80 31 78
pigoudet.com

Médailles de Bronze

LES VIGNERONS DU CASTELLAS
Cuvée Passion – tarif non communiqué
15A, Avenue du Général de Gaulle
13580 La Fare-Les-Oliviers
Tél. 06 25 96 58 98

LES ROSÉS

Médailles d'Or

CHÂTEAU BONISSON
Cuvée La Petite Causerie
10 €
177, Route des Mauvares Château
Bonisson
13840 Rognes
Tél. 04 42 66 90 20
bonisson.com

DOMAINE DE SURIANE
Cuvée M Prestige
9 €
5600, Chemin Départemental 10
13250 Saint-Chamas
Tél. 06 38 85 67 18
domainedesuriane.fr

DOMAINE FREDAVELLE
8 €
1250, Route de Péliissanne
13510 Eguilles
Tél. 04 42 92 38 29
fredavelle.fr

DOMAINE NAÏS
6 €
161, Route du Puy CD 15
13840 Rognes
Tél. 06 86 55 99 53
domainenais.fr

LE CELLIER D'ÉGUILLES
Cuvée Sieur d'Éguilles - 7 €
1, Place Lucien Fauchier
13510 Éguilles
Tél. 04 42 92 51 12

LES QUATRE TOURS
Cuvée Aix Libris - 11,5 €
56, Avenue de la Grande Bégude
13770 Venelles
Tél. 06 19 62 76 68
quatretours.com

PIGOUDET
12 €
289, Chemin de Pigoudet
83560 Rians
Tél. 04 94 80 31 78
pigoudet.com

DOMAINE DU VALLON DES GLAUGES
Cuvée Tradition - 11 €
Voie d'Aureille Chemin des Glauges 1
3430 Eyguieres
Tél. 04 90 59 81 45
vallondesglauges.com

DOMAINE NAÏS
6 €
161, Route du Puy CD 15
13840 Rognes
Tél. 06 86 55 99 53
domainenais.fr
domainenais.fr

LES QUATRE TOURS
Cuvée Domaine la Rigouline - 8,5 €
56, Avenue de la Grande Bégude
13770 Venelles
Tél. 06 19 62 76 68
quatretours.com

PIGOUDET
Cuvée Château Pigoudet La Chapelle -11
€- HVE
289, Chemin de Pigoudet
83560 Rians
Tél. 04 94 80 31 78
pigoudet.com
MÉDAILLE DE BRONZE

CHÂTEAU PARADIS
Cuvée Terre des Anges – tarif non com-
munié – HVE
Chemin de Pommier Quartier Paradis
13610 Le Puy Sainte-Réparate
Tél. 07 71 10 16 16
chateauparadis.com

LES QUATRE TOURS
Cuvée Signature - 6,9 €
56, Avenue de la Grande Bégude
13770 Venelles
Tél. 06 19 62 76 68
quatretours.com

LES ROUGES

Médailles d'Or

CHÂTEAU BONISSON
Cuvée Opus 1619, 2018 - 20 €
177, Route des Mauvares
13840 Rognes
Tél. 04 42 66 90 20
bonisson.com

DOMAINE D'EOLE
Cuvée Léa, 2015 – tarif non communi-
qué - BIO
396, Chemin des Pilons
13810 Eygalières
domainedeole.com

DOMAINE NAÏS
Cuvée Symphonie, 2017 - 10 €
161, Route du Puy CD 15
13840 Rognes
Tél. 06 86 55 99 53
domainenais.fr

LE CELLIER D'ÉGUILLES
Cuvée Ophélie, 2019 -8 €
1, Place Lucien Fauchier
13510 Éguilles
Tél. 04 42 92 51 12 celliereguilles@
orange.fr

PROVENCE WINE HERITAGE
Château du Seuil 2018 – tarif non com-
munié
4690, Route du Seuil
13540 Puyricard
Tél. 04 42 92 15 99
chateauduseuil.fr

Médailles d'Argent

LES QUATRE TOURS
Cuvée Signature 2017
7,9 €
56, Avenue de la Grande Bégude
13770 Venelles
Tél. 06 19 62 76 68
quatretours.com

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

LES BLANCS

Médailles d'Or

CHÂTEAU LA CALISSE
Cuvée Étoiles 2016 - 28 € - BIO
Route Départementale 560
83670 Ponteves
Tél. 04 94 77 24 71
chateau-la-calisse.fr

CHÂTEAU SAINT-JULIEN
2019 - 9 €
600, Route de Tourves RD 205
83170 La Celle
Tél. 04 94 59 26 10
domaine-st-julien.com

Château



Saint Julien



CHÂTEAU SAINT JULIEN - RD205 83170 LA CELLE
04 94 59 26 10

www.domaine-st-julien.com / boutique.domaine-st-julien.com

Boutique ouverte du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 14h jusqu'au 31 août.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



LES VIGNERONS DE LA SAINTE-BAUME
Cuvée Les Restanques Bleues 2019
tarif non communiqué
Route de Brignoles
83170 Rougiers
Tél. 06 42 11 84 92
vignerons-saintebaume.com

Médailles d'Argent

BASTIDE DE BLACAILLOUX
Cuvée Écllosion 2019 - 9,5 € - BIO
Route de Mazaugues
83170 Tourves
Tél. 04 94 86 83 83
bastide-de-blacaillox.com

LES ROSÉS

Médailles d'Or

CAVE SAINT-ANDRÉ
Tarif non communiqué
Les Plaines de l'Aire
83470 Seillons-Source-d'Argens
Tél. 04 94 72 14 10

DOMAINE DU LOOU
Cuvée Rosée de Printemps
Tarif non communiqué – BIO
Chemin du Loou
83136 La Roquebrussanne
Tél. 04 94 86 94 97 / domaineduloou.com

DOMAINE LA ROSE DES VENTS
Cuvée 1994 - 12 € - BIO
Route de Toulon
83136 La Roquebrussanne
Tél. 04 94 86 99 28

DOMAINE LA ROSE DES VENTS
Cuvée Seigneur de Broussan - 9 € - BIO
Route de Toulon
83136 La Roquebrussanne
Tél. 04 94 86 99 28

DOMAINE MASSON
Tarif non communiqué
1014, Chemin du Gavelier
83119 Brue-Auriac
Tél. 04 94 80 09 49 / domainemasson.fr

LES VIGNERONS DE LA SAINTE-BAUME
Cuvée Les Restanques Bleues
tarif non communiqué
Route de Brignoles
83170 Rougiers
Tél. 06 42 11 84 92
vignerons-saintebaume.com

Médailles d'Argent

CHÂTEAU LA LIEUE
Cuvée Batilde - 9,9 € - BIO
Route de Cabasse
83170 Brignoles
Tél. 04 94 69 00 12

CHÂTEAU SAINT-JULIEN
Cuvée Exception de Saint-Julien -13 €
600, Route de Tourves RD 205
83170 La Celle

Tél. 04 94 59 26 10
domaine-st-julien.com

DOMAINE DE RAMATUELLE
Cuvée Cyprès - 8 € - HVE
Route de Bras
83170 Brignoles
Tél. 04 94 69 10 61
domaine-ramatuelle.com

DOMAINE DU LOOU
Cuvée Terres du Loou
tarif non communiqué – BIO
Chemin du Loou
83136 La Roquebrussanne
Tél. 04 94 86 94 97
domaineduloou.com

LES TERRES DE SAINT-HILAIRE
Cuvée Abbaye Saint-Hilaire
6 € - TERRA VITIS
Abbaye St Hilaire RD 3
83470 Ollières
Tél. 06 37 26 84 14
terresdesainthilaire.com

CHÂTEAU D'OLLIERES
Cuvée Haut de l'Autin - 16,5 €
Le Château
83470 Ollières
Tél. 04 94 59 85 57
chateau-ollieres.com

Médailles de Bronze

CHÂTEAU LA CALISSE
Cuvée Patricia Ortelli -22 € - BIO
Route Départementale 560
83670 Pontevès
Tél. 04 94 77 24 71
chateau-la-calisse.fr

ESTANDON
Cuvée Terre de Saint-Louis
tarif non communiqué
727, Boulevard Bernard Long
ZAC des Consacs
83170 Brignoles
Tél. 04 94 37 21 00 / estandon.fr

LES ROUGES

Médailles d'Or

CAVE SAINT-ANDRÉ
2018 – tarif non communiqué
Les Plaines de l'Aire
83470 Seillons-Source-D'argens
Tél. 04 94 72 14 10

DOMAINE BELLINI
2019 – tarif non communiqué - BIO
1484, Route Départementale 79
83170 Brignoles
Tél. 04 94 39 45 40

Médailles d'Argent

CHÂTEAU LA CALISSE
Cuvée Étoiles 2013 – 48 € - BIO
Route Départementale 560
83670 Pontevès
Tél. 04 94 77 24 71
chateau-la-calisse.fr

LES ROSÉS DE GARDE

CÔTES DE PROVENCE

Médailles d'Or

DOMAINE DES DIABLES
Cuvée Rosé des Bois 2017 - 23 €
Chemin de la Colle
13114 Puylobier
Tél. 07 68 67 58 98
mip-provence.com

ESTANDON
Cuvée Estandon Légende 2016 – tarif
non communiqué
727, Boulevard Bernard Long ZAC des
Consacs
83170 Brignoles
Tél. 04 94 37 21 00
estandon.fr

CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

Médailles d'Argent

MAS DE CADENET
Cuvée Grande Garde 2017 - 22 € - BIO
Chemin Départemental 57 13530
TRET 04 42 29 21 59 famillegenel@
masdecadenet.fr masdecadenet.fr

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Médailles d'Argent

CHÂTEAU VIGNELAURE
2012 – tarif non communiqué
Route de Jouques
83560 Rians
Tél. 04 94 37 21 10
vignelaure.com

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Médailles d'Argent

CHÂTEAU LA CALISSE
Cuvée Patricia Ortelli 2017 - 22 € - BIO
Route Départementale 560
83670 Pontevès
Tél. 04 94 77 24 71
chateau-la-calisse.fr

DOMAINE LE BERCAIL

CÔTES DE PROVENCE
Appellation d'Origine Protégée



Dénomination
Fréjus

DOMAINE VITICOLE DEPUIS 1888



864, chemin de la Plaine - 83480 Puget-sur-Argens
04 94 19 54 09 - domaine.le.bercail@adapei83.fr

www.domaine-le-bercail.fr -  [DomaineLeBercail](https://www.facebook.com/DomaineLeBercail)



VITIBANQUE

L'EXPERTISE DE LA CAISSE D'ÉPARGNE CÔTE D'AZUR
AU CŒUR DE VOTRE TERROIR



POLECOMPANY.COM

Vitibanque a été créée pour apporter expertise et proximité à la filière viti-vinicole. Au sein de notre Centre d'Affaires Viticulture implanté au coeur de votre territoire, une équipe de Chargés d'Affaires spécialisés est à vos côtés pour vous accompagner dans la durée. Leur savoir-faire vous permet de bénéficier des solutions les mieux adaptées pour gérer votre exploitation au quotidien, financer et accompagner vos projets, constituer et optimiser votre patrimoine et développer votre activité à l'international.

Centre d'Affaires Viticulture

Le Centara - 485 avenue des Treize Lorguais - 83460 Les Arcs sur Argens

Tél. : 04 83 08 81 80*



CAISSE D'ÉPARGNE
COTE D'AZUR

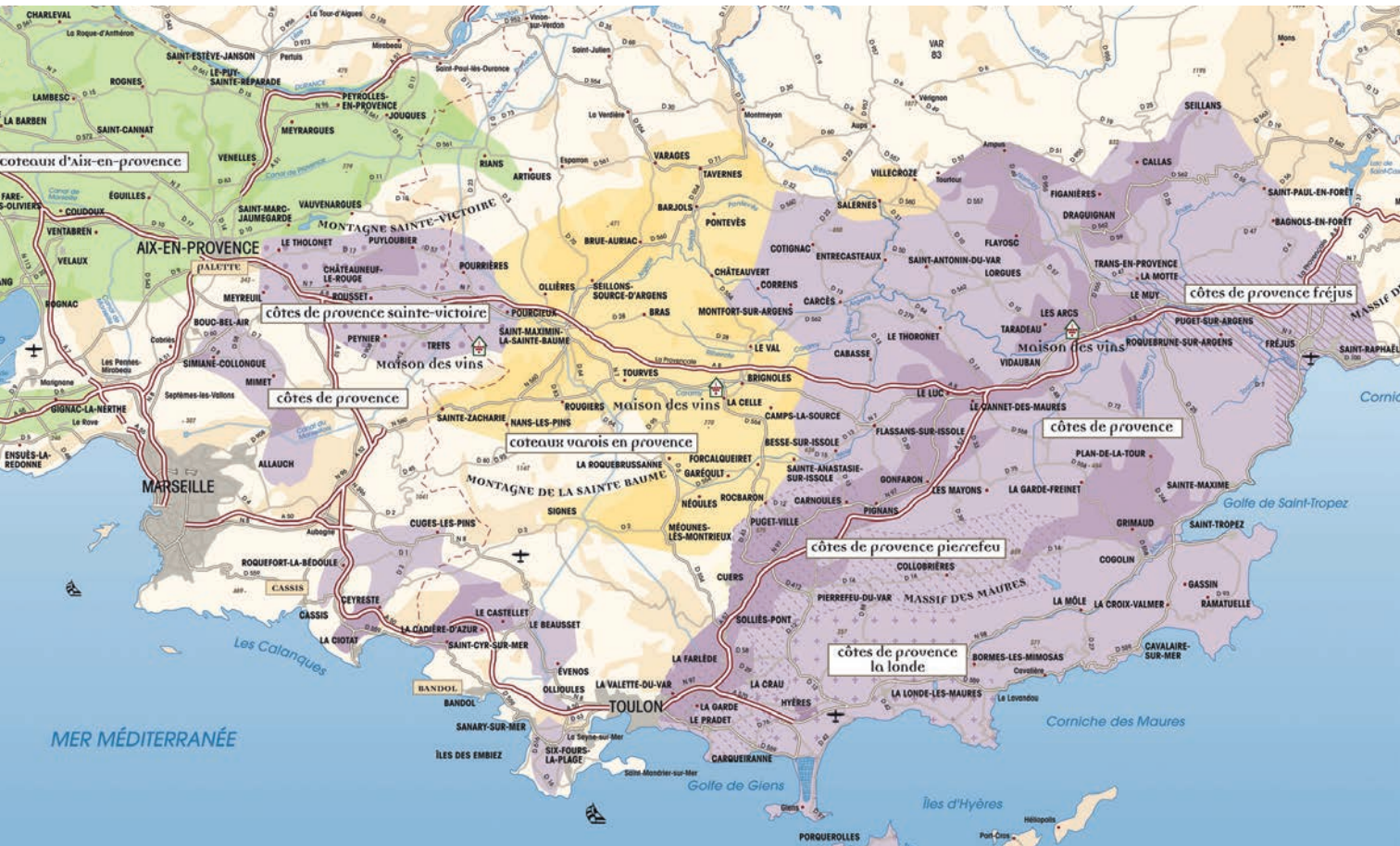
* Appel non surtaxé. Prix d'un appel local depuis un poste fixe en France Métropolitaine. Caisse d'Épargne et de Prévoyance Côte d'Azur, société anonyme coopérative à directoire et conseil d'orientation et de surveillance, régie par les articles L512-85 et suivants du Code monétaire et financier – Capital social 515.033.520 euros – 455, promenade des Anglais, 06200 Nice – 384 402 871 RCS NICE – Intermédiaire d'assurance, immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 002 199. Titulaire de la carte professionnelle. Transactions sur immeubles et fonds de commerce, sans perception d'effets ou valeurs, n° CPI 0605 2017 000 019 152 délivrée par la CCI Nice-Côte d'Azur, garantie par la Compagnie Européenne de Garanties et Cautions, 16 rue Hoche, Tour KUPKA B, TSA 39999, 92919 LA DEFENSE Cedex - Crédit photos : iStock, 5 Star Consulting.

LES VINS DE NOS PARTENAIRES À L'HONNEUR

Dans les précédents numéros de notre magazine « Rosés en Provence », pour les Appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence, notre sélection s'effectuait à partir d'une dégustation des vins rosés médaillés d'or au Concours des Vins de Provence. On le sait, ce concours a été reporté dans le temps et nous ne pouvions attendre sa tenue pour réaliser ce magazine. Nous avons donc pris la décision d'effectuer nos sélections concernant les vins de ces trois appellations provençales à partir de la dégustation des vins de nos partenaires-annonceurs. Une dégustation qui s'est déroulée à l'aveugle dans les règles de l'art. Nous avons ainsi pu décerner un coup de cœur par appellation.

Concernant les autres appellations, Bandol et les Baux-de-Provence notamment, nous devions les déguster, le 16 mars... Pour les raisons que l'on sait, nous avons préféré reporter cette dégustation qui avait été préparée par Olivier Colombano à Bandol. Et dès la levée du confinement nous avons pu déguster ces vins, soit 31 échantillons de Bandol et neuf des Baux-de-Provence. Pour chacune de ces appellations, un coup de cœur a été attribué.

Sur les 10 caves établies à Cassis, trois d'entre-elles seulement ont présenté cette année leur vin rosé à notre dégustation. Il faut dire que sur la production totale de vin de cette appellation, le blanc représente 73%, le rosé 26% et le rouge 2%. Il était donc difficile de décerner un coup de cœur avec une telle représentativité d'autant plus que les trois maisons ont chacune proposé des vins de grande qualité. Preuve qu'à Cassis, si le blanc est roi, le rosé a aussi de belles lettres de noblesse. Pour les autres appellations, la représentativité n'étant pas suffisante, nous n'avons pas décerné de coup de cœur mais avons dégusté les vins qui nous ont été présentés.



UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS

Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est aussi beau dans les vignes qu'au niveau des racines. Le sous-sol est en effet d'une géologie complexe, particulièrement propice au vin. Deux grands ensembles géologiques coexistent dans les Côtes de Provence : l'un calcaire, au nord et à l'ouest et l'autre cristallin au sud et à l'est. Toute la zone ouest et nord des Côtes de Provence est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. Plus à l'est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et de l'Estérel. Cet ensemble cristallin est formé partiellement de roches d'origine éruptive. Conséquence de l'étendue et de la variété du terroir : il n'existe pas un mais plusieurs types de Côtes de Provence. Chacun a sa personnalité géologique et climatique. Huit bassins de production composent l'appellation : la Bordure Maritime, Notre-Dame des Anges, le Haut Pays, le Bassin du Beausset, la montagne Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeeu. Actuellement, quatre dénominations de terroir y sont reconnues, dont chacune produit

des vins à la typicité marquée : Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe et Côtes de Provence Pierrefeeu.

LES CHIFFRES

20 100 ha
 977 600 hl soit 130 millions équivalent bouteilles
 90% rosé, 6,5% rouge, 3,5% blanc
 420 caves particulières, 39 caves coopératives
 Appellation reconnue en 1977

CINQ DÉNOMINATIONS DE TERROIR

Côtes de Provence Sainte-Victoire, 23 800 hl de rosé et rouge produits
 Côtes de Provence Fréjus, 700 hl de rosé et rouge produits
 Côtes de Provence La Londe, 5 500 hl de rosé, rouge et blanc produits
 Côtes de Provence Pierrefeeu, 4700 hl de rosé et rouge produits
 Côtes de Provence Notre-Dame des Anges (lire notre dossier)



MISE EN PARTITION DE VOS MILLÉSIMES...

Alchimiste contemporain, BTOEV sublime la palette de chaque vignoble en une œuvre unique. Mentalistes du vin, Bruno Tringali et Margaux Armand Vauchelet composent des éditions originales, impressions sensibles, subtiles, dont les notes résonnent encore longtemps après avoir révélée leur symphonie épicurienne.

**33 AVENUE LAZARE CARNOT
83300 DRAGUIGNAN
WWW.BTOEV-CONSULTING.FR
btoev2@gmail.com
B. TRINGALI : 06 09 95 18 89
M. ARMAND VAUCHELET : 06 71 09 98 56**

1^{ER} COUP DE CŒUR

DOMAINE DE SAINT-SER

Cuvée Prestige - 13,50 € BIO

Grenache, Cinsault, Syrah

« Une tendre robe melon. Au nez des notes de bonbon et de pêche jaune. La bouche est suave et longue avec une belle matière sur des notes exotiques. Beaucoup de fraîcheur sur la finale qui donne une colonne vertébrale à ce vin né au pied de Sainte-Victoire. »

Avenue Cézanne 13114 Puylobier

Tél. 04 42 66 30 81 / saint-ser.com

Lire le reportage sur le domaine de Saint-Ser en pages 58 et 59



2^{ème}

CHÂTEAU RASQUE

Cuvée Alexandra - 17,50 €

Grenache 50%, Cinsault 50%

« Une élégante robe aux reflets framboise. Le nez est sur les fruits rouges avec de belles notes d'agrumes. La bouche est suave et complexe avec une belle matière sur des nuances exotiques. Une grande longueur pour ce vin très frais. »

2897 route de Flayosc

83460 Taradeau

Tél. 04 94 99 52 20

chateaurasque.com

3^{ème}

CHÂTEAU DU ROUËT

Cuvée Belle Poule - 12 €

Grenache 60%, Syrah 40%

« Une robe limpide sur les tons melon clair. Le nez est gourmand sur les petits fruits. La bouche est suave et complexe sur des arômes aux nuances de pêches et d'abricots. Finale citronnée. »

Route de Bagnols

83490 Le Muy

Tél. 04 94 99 21 10

chateau-du-rouet.com



CS Domaine de Saint Ser



Route Cézanne - D17 - 13114 Puyloubier / 04 42 66 30 81 / www.saint-ser.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



CHÂTEAU DES MARRES

Cuvée 2S - 22€

Grenache 50%, Cinsault 30%, Tibouren 20%

« Une robe diaphane blanc taché. Un nez de pêche blanche avec des nuances fleuries. La bouche est suave, longue avec des notes de fruits exotiques. »

Route des plages
83350 Ramatuelle
Tél. 04 94 97 22 61
chateaudesmarres.com

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

Cuvée Isaure - 21,50 €

Grenache 60%, Syrah 15%, Rolle 15%, Cinsault 10%

« Une élégante robe melon clair. Le nez est fin, sur des arômes de pêche. La bouche est suave avec une belle longueur. Nuances de fruits exotiques avec du citron. Pointe de salinité. »

639 route de Léoubé
83230 Bormes-les-Mimosas
Tél. 04 94 64 80 73
chateau-de-bregancon.fr

DOMAINE SAINTE MARGUERITE

Cuvée Fantastique - 29 € BIO
Grenache, Cinsault

« Une robe légère aux reflets melon. Le nez, d'une belle finesse, est sur la pêche et le fruit de la passion. La bouche est élégante et très agréable avec une finale fraîche et citronnée. »

303 chemin du Haut Pansard
83250 La Londe les Maures
Tél. 04 94 00 44 44
chateausaintemarguerite.com

DOMAINE DE ROUCAS

11,50 € - BIO

Cépages non communiqués

« La robe est melon clair. Le nez est sur les agrumes avec des notes de pamplemousse. La bouche est suave et fraîche marquée par les notes de pamplemousse. »

83570 Entrecastaux
Tél. 04 94 04 48 14

CHÂTEAU DES BORMETTES

Cuvée Instinct Parcelaire - 16,50 €

Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah

« Une robe limpide aux reflets fuchsia. Le nez est élégant sur des notes de pêche et de fruits exotiques. La bouche est ample avec de la longueur et de la fraîcheur. Bel équilibre. De la tenue. »

903 route du Pellegrin 83250 La Londe les Maures
Tél. 04 94 66 81 35 / chateaudesbormettes.com





CHATEAU RASQUE

Quand l'authenticité se conjugue au présent



CHATEAU RASQUE

ROUTE DE FLAYOSC - 83460 TARADEAU
TÉL. 04 94 99 52 20 - FAX 04 94 99 52 21
www.chateaurasque.com - contact@chateaurasque.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



LES VIGNERONS DE GONFARON

Cuvée Féérique - 7,80 €

Grenache, Syrah, Rolle, Tibouren
« Une robe melon clair avec des reflets framboise. Le nez est marqué par des notes de pamplemousse. La bouche est fraîche avec une finale citronnée. »

Route nationale 83595 Gonfaron
Tél. : 04 94 78 30 02
vignerons-gonfaron.com

CHÂTEAU SAINT-MAUR

Cuvée Excellence - 23 €

Grenache 35%, Syrah 30%, Cinsault 30%, Mourvèdre 2%, Tibouren, Rolle et Cabernet-Sauvignon 3%
« Une jolie robe rose clair. Le nez est marqué par les agrumes et le citron. La bouche est suave et fraîche. Belle longueur et beaucoup d'élégance. »

535 Route D48 83310 Cogolin
Tél. 04 94 95 48 48
chateausaintmaur.com

CHÂTEAU DES RIAUX

9,15 €

Cépages non communiqués

« Une élégante robe pastel rose. Le nez est sur les bons acidulés, le pamplemousse avec des notes de pêche blanche. La bouche est suave avec des nuances exotiques. »

Hameau des vigneron de Carces
66 avenue Ferrandin
83570 Carces
Tél. 04 94 04 50 04

CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE

Cuvée Marie-Christine - 13 €

Cinsault 48%, Grenache 30%, Syrah 22%
« Une très élégante robe melon aux reflets fuchsia. Le nez est sur la minéralité avec des notes de torréfaction. La bouche est fraîche et longue. »

Route de Puget Ville
83390 Pierrefeu-du-Var
Tél. 04 94 28 20 31
aumerade.com

CELLIER MARIUS CAIUS

Cuvée L'Olympe

8 €

Grenache 90%, Syrah 10%
« La robe est légère avec des reflets framboise. Le nez est fin, sur les fruits rouges et des notes de pêche blanche. La bouche est suave et citronnée. »

47 Grand Rue 83910 Pourrières
Tél. 04 94 78 43 29
cellier-marius-caius.fr

DOMAINE LE BERCAIL

Cuvée Fréjus - 11 € BIO

Grenache, Tibouren, Cinsault, Syrah
« Une très belle robe framboise claire. Le nez développe des notes de pêche et d'agrumes. La bouche est suave avec des nuances de fruits exotiques. De la longueur et de la fraîcheur. »

864 chemin de la Plaine
83480 Puget-sur-Argens
Tél. 04 94 19 54 09



CHÂTEAU SAINT-MAUR

— CRU CLASSE —

GOLFE DE SAINT-TROPEZ
CÔTES DE PROVENCE



CHAQUE SOUVENIR
A UNE SAVEUR

ZANNIER.COM
RETROUVEZ-NOUS SUR



LES CAVES DE L'AMIRAL

Cuvée Sainte-Anne - 7,30 €
Grenache 70%, Rolle 20%, Syrah 10%
« Une jolie robe melon. Le nez est sur le pamplemousse. La bouche est suave et ample avec une belle matière sur des notes de fruits exotiques. De la longueur. »

Les Prés
83570 Entrecasteaux
Tél. : 04 94 04 42 68
cave-amiral.fr

DOMAINE DE FAVANQUET

8,40 € - Grenache, Cinsault, Syrah
« Une jolie robe rose pastel. Le nez est fin, sur les petits fruits rouges, avec des notes exotiques. La bouche est suave avec une belle longueur et une pointe saline. »

Cave des Vignerons Lonnais
Avenue Albert Roux
83250 La Londe les Maures
Tél. : 04 94 00 11 23
vignerons-lonnais.com

MAS DE PAMPELONNE

12,80 €
Grenache, Cinsault
« La robe est très claire. Le nez est sur le pamplemousse et les fruits à chair blanche. La bouche est suave sur des notes d'agrumes. Finale citronnée. »

912 Chemin des Moulins
83350 Ramatuelle
Tél. : 04 94 97 75 86 / 06 23 31 24 45
masdepampelonne.com

En vente aussi chez Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez
270 RD 98 La Foux 83580 Gassin
Tél. : 04 94 56 40 17
vignerons-saint-tropez.com

CHÂTEAU L'ARNAUDE

9,95 € - Grenache, Syrah
« La robe est d'un blanc taché léger. Le nez est sur les petits fruits et la bouche développe des notes d'agrumes, de citron notamment. »

Route de Vidauban 83510 Lorgues
Tél. : 04 94 73 70 67
chateaularnaude.com

DOMAINE DE CANTA RAINETTE

Cuvée Origines - 6,50 €
Grenache 65%, Cinsault 20%, Syrah 10%

« Une limpide robe rose clair. Le nez est sur les petits fruits rouges et la pêche blanche. La bouche est d'une belle finesse sur des notes citronnées. »

1144 route de Bagnols 83920 La Motte
Tél. : 04 94 70 28 25
canta-rainette.fr

CHÂTEAU LA MOUTTE

23 €
Grenache 55%, Syrah 25%, Cinsault 20%

« La robe est très claire avec des reflets framboise. Le nez offre des notes de pêche. La bouche est fraîche et la finale citronnée. »

Chevalier Torpez
111 route des plages
83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 97 01 60
torpez.com



LES CAVES DE L'AMIRAL



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES CAVES DE L'AMIRAL - ROUTE DE SAINT ANTONIN, QUARTIER LES PRÉS - 83570 ENTRECASTEAUX
04. 94. 04. 42. 68 - caveau@cave-amiral.fr - www.cave-amiral.fr



DOMAINE DE SAINT-SER

LA DAME DE SAINTE-VICTOIRE

Voir Sainte-Victoire, faire naître la verdure entre les rochers, créer la vie... En 2006, lasse de son métier de pharmacienne à Paris qui, pour elle, perd petit à petit son sens et sa proximité avec les gens, Jacqueline Guichot n'hésite pas une seconde et devient propriétaire de Domaine de Saint-Ser, au pied de la montagne immortalisée par Cézanne. Devenir vigneronne, c'est comme une évidence pour la dame qui n'hésite pas à lancer, en forme de boutade, « *Pour devenir pharmacienne j'ai bien étudié la botanique pendant cinq ans...* » Rajoutant dans la foulée : « *C'était la vigne ici ou les crêpes en Bretagne.* » La suite lui prouva que son choix était bon. Et elle est discrètement fière d'une « *formation sur le tas* » plutôt réussie. « *J'ai toujours voulu savoir comment les choses étaient faites...* » ajoute-t-elle. Mais tout n'a pas été simple pour la dame de Sainte-Victoire. Il y a eu des galères, des moments de grande solitude, de grandes joies, aussi ; et au bout du compte, comme l'oiseau fait son nid petit à petit, Jacqueline Guichot a fait son domaine à son image : serein et proche de la nature. « *Ici, la biodynamie est arrivée naturellement...* » C'est tellement évident. Elle s'offre aussi, et l'offre à ses visiteurs, un conservatoire des cépages et des variétés d'oliviers. Avec une obsession en tête : « *Faire que la terre soit vivante.* ». Sur ce sol pauvre, caillouteux, elle use de techniques et de soins respectueux de l'environnement pour mener ses vignes sans échapper à cette inquiétude latente « *qui est le quotidien du paysan* ». Aujourd'hui, le domaine de Saint-Ser, c'est 42 hectares en production, 3 en attente et un rendement moyen de 35 hectos à l'hectare... « *Mon but ce serait d'arriver à 50 hectares en production et à un rendement moyen de 40 hectolitres à l'hectare* » confie Jacqueline Guichot. Sa production, 70% de rosé, 25% de rouge et 5% de blanc, ne manque pas d'intérêt. « *Je suis contre l'uniformisation et la standardisation. Pour moi, le rosé c'est avant tout le reflet du terroir. Chacun doit avoir sa spécificité. De plus, pouvoir apposer une dénomination Sainte-Victoire sur l'étiquette doit avoir du sens. Il ne faut pas galvauder cette dénomination.* » Alors, si elle soigne ses vignes, Jacqueline Guichot travaille sur la recherche de nouveaux contenants pour la vinification, notamment « *pour arrondir les rouges en conservant leurs tanins...* » Et si elle avoue que « *c'est beaucoup de travail* », la dame de Sainte-Victoire poursuit sa route sans faillir.

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI

Lire la fiche du vin coup de cœur en page 50







NOMACORC

**NOTRE ENGAGEMENT :
VOUS,
VOTRE VIN
ET LA TERRE**

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

“ Si vous devez faire quelque chose, faites-le avec style ”

Selectys® Levure



La Marquise



Thiol



ENVIRONNEMENT ŒNOLOGIQUE

La Galante RN7, 13590 MEYREUIL

Tél. 04 42 58 61 02 - www.vitis.wine



UN TERROIR FRAIS ET D'ALTITUDE

L'appellation Coteaux Varois en Provence est située au sein de la région naturelle de la Provence calcaire, au centre du département du Var, dans 28 communes regroupées autour de Brignoles sur environ 2 500 hectares.

Climat : De type continental. Les automnes et les printemps souvent très doux alternent avec des étés parfois torrides et des hivers très froids et rigoureux plus marqués que dans le reste de la région.

Géologie : Le terroir des Coteaux Varois en Provence doit une bonne part de son caractère à sa géologie : une série de plissements argilo-calcaires orientés d'est en ouest alternent avec des zones de gravettes et de silex. Un haut plateau de l'époque triasique dans lequel prennent leur source les principaux cours d'eau du Var, surplombe au sud, une grande dépression qui le sépare du massif des Maures. Le terroir est délimité à l'ouest par les massifs rocheux de la Sainte-Baume, au nord, les Bessillons et au sud avec les Barres de Cuers. L'altitude du vignoble

culmine à 350 mètres en moyenne, avec 500 mètres pour les plus hautes parcelles.

Cépages & Assemblage : En rouge et rosé, les cépages principaux sont cinsault, grenache, syrah, mourvèdre, carignan, cabernet-sauvignon et tibouren. En blanc, les cépages : rolle, clairette, grenache-blanc, ugni-blanc et sémillon entrent dans la composition. Au cours de l'hiver qui suit la récolte, les vins juste finis sont assemblés ce qui permet au vigneron de disposer de vins équilibrés, présentant les qualités de chaque cépage. L'assemblage est, en Provence, une très ancienne tradition vigneronne.

LES CHIFFRES

2 633 ha

127 900 hl soit 17 millions équivalent bouteilles

90% rosé, 7% rouge, 3% blanc

77 caves particulières, 10 caves coopératives

Appellation reconnue en 1993



AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



DOMAINE SAINT JEAN LE VIEUX

Vignerons depuis 1660

Pierre et Claude BOYER

317 Avenue du 8 mai 1945, 83470 SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME

Tél. +33(0)4 94 59 77 59 / www.saintjeanlevieux.com



CAVE ST ANDRÉ



VINS DE
PROVENCE
le Gout du Style

Rue des plaines de l'aire - 83470 Seillons source d'argens - 04.94.72.14.10
cave.st.andre@gmail.com - www.facebook.com/cavestandre

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1^{ER} COUP DE CŒUR CAVE SAINT-ANDRE

Cuvée Passion
8,20 €

Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah, Carignan

« Une limpide robe melon clair. Le nez est élégant sur des notes de pêche. La bouche est suave avec des nuances de fruits exotiques et du citron. »

1 rue de la Coopérative 83470 Seillons-Source-d'Argens
Tél. : 04 94 72 14 10

Lire le reportage sur la cave Saint-André en pages 66 et 67



LES TERRES DE SAINT-HILAIRE

Cuvée Mas de la Marotte - 8,90 €

Grenache 40%, Cinsault 30%, Syrah 30%

« Une limpide robe rose pastel. Le nez est très agréable, sur la pêche. La bouche développe des notes d'agrumes. Belle fraîcheur. »

Route de Rians Abbaye Saint Hilaire 83470 Ollieres

Tél. : 04 98 05 40 10 / terresdesainthilaire.com

DOMAINE SAINT-JEAN LE VIEUX

Cuvée Fausta Herculi - 8,30 €

Grenache, Cinsault, Syrah

« Une robe melon clair. Le nez est sur les fruits rouges avec des notes de pêche blanche. La bouche est vive et longue avec une finale citronnée. »

317 route de Bras 83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Tél. : 04 94 59 77 59 / saintjeanlevieux.com

BASTIDE DE BLACAILLOUX

Cuvée Quintessence d'éclosion - 11,90 € BIO

Grenache 80%, Syrah 20%

« Une élégante robe melon avec des reflets framboise. Le nez est fin, sur des notes de pêche. La bouche est ample et complexe sur des notes de fruits exotiques et agrumes. »

Route de Mazaugues 83170 Tourves

Tél. : 04 94 86 83 83 / bastide-de-blacailoux.com

ESTANDON VIGNERONS

Cuvée reflets - 11,50 €

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

« La robe est d'un léger rose framboise. Le nez est sur la pêche. La bouche est fraîche et citronnée avec une belle longueur. »

765 boulevard Bernard Long 83170 Brignoles

Tél. : 04 94 37 21 00 / estandon.fr





CAVE SAINT-ANDRÉ UN DES FLEURONS VAROIS DE LA COOPÉRATION

À Seillons-Source-d'Argens, c'est la cave coopérative qui accueille le visiteur. À l'entrée du village, des bâtiments plus que centenaires, la cave a 111 ans, accueillent encore cuves et pressoirs. C'est Eric Lambert qui préside l'établissement, s'appuyant sur une équipe dirigée par le maître de chai Alban Lacroux. Si cette coopérative est encore bien vaillante, c'est qu'elle a grandi de la fusion, il y a quelques

années, avec plusieurs caves du nord ouest. « La Cave Saint-André était très active et faisait office de leader dans la région, raconte Eric Lambert, et c'est vers elle que se sont tournées les caves d'Aups, Saint-Julien, Ollières, Esparon, Ponteves et Vinon, pour demander la fusion. Elle est intervenue naturellement et la cave traite aujourd'hui les raisins cultivés sur quelque 400 hectares. » La production



annuelle moyenne est de 25 000 hecto avec le rosé roi puisqu'ici il avoisine les 98%, les rouges et le blanc totalisant 1% chacun. *« Les AOC constituent 1/3 de la production et les IGP 2/3 poursuit Alban Lacroux. En fait, tous les vignobles du haut Var sont en IGP, les seules communes de Seillons, Barjols, Ponteves et Ollières abritant des terroirs en appellation. Aujourd'hui nous travaillons avec une quarantaine d'adhérents dont quinze apporteurs majeurs. »* Outre, ou plutôt grâce à la qualité des vins produits, si la cave Saint-André se porte bien, c'est qu'elle est adhérente à Estandon coopérative en Provence, structure auprès de laquelle elle commercialise 80% de sa production. *« Nous commercialisons les 20% qui restent dans nos caveaux de*

Sillons, Barjols et Saint-Julien et auprès de restaurateurs locaux », confie Eric Lambert.

Sous la houlette d'Alban Lacroux, un suivi rigoureux des vignobles a été mis en place avec une sélection parcelle à parcelle qui permet d'optimiser les vendanges. Avec des sols majoritairement argilo-calcaires et des expositions plein nord le terroir est l'un des plus frais du département, ce qui garantit une belle vivacité aux rosés. Pour preuve celui que nous avons dégusté et qui est notre coup de cœur...

M.E.

Photo Sophie SPITERI

Lire la fiche du vin coup de cœur en page 65

UN TERROIR

ENTRE MER ET MONTAGNE

L'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence s'étend sur 4000 hectares, sur deux départements : les Bouches-du-Rhône et une petite enclave dans le Var ; l'appellation regroupe 49 communes. L'aire d'appellation des Coteaux d'Aix-en-Provence est située dans la zone occidentale de la Provence calcaire. Elle s'étend de la Durance à la mer Méditerranée, et de la vallée du Rhône à l'ouest à la montagne Sainte-Victoire à l'Est. C'est entre des reliefs constitués d'une succession de chaînons parallèles au littoral -chaîne de la Nerthe, chaîne de la Fare, chaîne d'Eguilles et de la Trévaresse, chaînon des Costes prolongé par les Alpillesque se situent les bassins sédimentaires où s'est concentrée l'activité viticole.

Climat : De type méditerranéen, il est marqué par le mistral, vent du Nord dominant froid et sec. Il permet à l'appellation de bénéficier d'un ensoleillement annuel moyen de 2900 heures. Des faibles pluies, entre 550 et 680 mm par an, sont essentiellement concentrées sur le printemps et l'automne.

Géologie : Les sols rencontrés sont majoritairement : argilo-calcaire caillouteux ou sableux, souvent graveleux sur molasses et grès ou caillouteux à matrice argileuse ou limono-sableux sur les terrasses de l'Arc et de la Durance. Quatre terroirs distincts peuvent être caractérisés dans l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence.

Le terroir méditerranéen, centré autour de l'Etang de Berre, de Gignac-la-Nerthe à Martigues et de Port-de-Bouc à La-Fare-les-Oliviers, il bénéficie de l'influence de la mer qui en fait un terroir précoce. L'altitude des vignes varie entre 0 à 100 mètres.

Le terroir du mistral, centré sur Salon-de-Provence, de Pé-lissanne à Aurons, d'Eygalières à Sénas et de Malle-mort à Lambesc, il est fortement influencé par la force du Mistral qui souffle plus souvent et plus fort sur ce terroir. L'altitude des vignes varie entre 50 et 200 mètres.

Le terroir des coteaux, c'est le coeur de l'appellation, au nord-ouest d'Aix-en-Provence. D'Eguilles à Rognes et de Puyricard au Puy-Sainte-Réparate, ce terroir est adossé aux coteaux des chaînes d'Eguilles et de la Trévaresse. Le vignoble, réparti entre les versants nord et sud, descend de ces coteaux. L'altitude des vignes varie entre 100 et 300 mètres.

Le terroir des hauts plateaux est situé à l'extrême Est de

l'appellation, accroché au versant nord de la Montagne Sainte-Victoire. De Rians à Artigues et de Vauvenargues à Jouques, ce terroir froid, plus continental, subit l'influence des vents alpins qui viennent butter sur les contreforts de la Sainte-Victoire. Il connaît un printemps tardif et un automne frais. Les vendanges commencent dans ce terroir quand elles se terminent sur le terroir Méditerranéen. L'altitude des vignes varie entre 200 et 450 mètres.



LES CHIFFRES

4 127 ha

212 400 hl soit 28 millions équivalent bouteille

82,5% rosé, 12% rouge, 5,5% blanc

65 caves particulières, 12 caves coopératives

Appellation reconnue en 1985

Les Vignerons du Castellas



15A avenue du Général de Gaulle
13580 La Fare les Oliviers



Tél.: 04 90 42 61 47 / Fax : 04 90 42 49 30
lesvigneronsducastellas@cegetel.net
www.vignerons-castellas.fr





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

#LaFreshPerspective



BONISSON
CHATEAU
Domaine familial en Provence



1^{ER} COUP DE CŒUR CHÂTEAU BONISSON

Cuvée Opus 1619 - 18,70 €

Cabernet Sauvignon 5%, Cinsault 20%, Grenache 40%,
Syrah 15%, Vermentino ou Rolle 20%

« Une brillante robe framboise. Le nez est fin, sur la pêche, avec des nuances d'agrumes et de petits fruits. La bouche est superbement structurée avec une matière suave et une grande longueur. Arômes de fruits confits. »

177 route des Mauvares 13840 Rognes

Tél. : 04 42 66 90 20 / bonisson.com

Lire le reportage sur le Château Bonisson en pages 72, 73 et 74



LES VIGNERONS DE GRANET

Cuvée Aixquise - 6,30 €

Grenache, Syrah

« Une superbe robe framboise claire. Le nez, élégant, est sur les petits fruits rouges. La bouche est suave avec des notes de fruits exotiques. Belle longueur et finale fraîche. »

2005 route de Berre 13090 Aix-en-Provence

Tél. : 04 42 20 19 88 / lesvigneronsdegranet.com

CELLIER D'EGUILLES

Cuvée Le Sieur d'Eguilles - 6,50 €

Syrah 90%, Grenache 6%, Cinsault 4%

« Une robe melon limpide. Le nez est sur la pêche avec des nuances de fruits exotiques. La bouche est ample et suave avec une belle matière. Finale longue et agréable. »

30 avenue du Père Sylvain Giraud 13510 Éguilles

Tél. : 04 42 92 51 12 / lecellierdeguilles.com

LES VIGNERONS DU CASTELLAS

Cuvée Passion - 4,50 €

Grenache, Syrah, Cabernet, Cinsault

« Une robe melon très claire. Le nez est sur les agrumes avec des nuances de petits fruits rouges. La bouche est suave avec une finale citronnée. »

Avenue du Général de Gaulle 13580 La Fare les Oliviers

Tél. : 04 90 42 61 47 / vigneron-castellas.fr

LA VENISE PROVENÇALE

Cuvée Réserve - 5,90 €

Grenache, Syrah, Counoise

« La robe est framboise claire. Le nez est sur les agrumes avec des notes citronnées. La bouche est fraîche, sur le citron. »

13500 Saint-Julien-les-Martigues

Tél. : 04 42 81 33 83 / laveniseprovencale.fr





CHÂTEAU BONISSON

LES FRUITS DE LA PASSION

QUALITÉ, AUTHENTICITÉ, NATURALITÉ ET PARTAGE : AUTOUR DE CES QUATRE VALEURS, VICTOIRE LE DORZE ORGANISE PASSIONNÉMENT LA VIE DU DOMAINE. DANS LE RESPECT TOTAL DE L'ENVIRONNEMENT AVEC DES VIGNES MENÉES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE, DES LABOURS EFFECTUÉS PAR LE CHEVAL ET LE RESPECT DES PHASES DE LA LUNE...

Photo Sophie SPITERI





CHÂTEAU BONISSON AU BONHEUR DE LA FAMILLE

« Acquérir un domaine viticole était pour notre famille un rêve de jeunesse... » Victoire Le Dorze sourit en poursuivant : « Nous sommes bourguignons et nous avons une passion pour le vin... » Mais pas seulement ! Pour le père de famille, Christian, médecin de profession, il y a aussi une autre passion, celle de l'art contemporain. Collectionneur, il rêvait de pouvoir trouver un espace où accueillir des expositions et des installations afin de les présenter au public. Alors, lorsqu'il découvre le château Bonisson, sa terrasse à l'italienne, les vignes menées en bio et d'un seul tenant autour de la bastide 18ème, les forêts de chênes plus que centenaires tout autour et cette dépendance, immense, où il va pouvoir créer son espace artistique, l'hésitation fait place à la certitude : il y aura un déménagement depuis la Bourgogne jusqu'à la campagne de Rognes... Il aura lieu en 2017. « J'ai alors demandé à ma fille Victoire si elle était d'accord pour diriger le domaine. Elle travaillait dans le marketing à l'étranger, mais elle n'a pas hésité une seconde... »

« Je suis littéralement tombée amoureuse de ce lieu magique, confie la jeune femme. J'avais débuté ma vie professionnelle dans l'agro-alimentaire et le marketing et je suis

partie suivre des formations en viticulture et en œnologie à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse. » Elle se retrouve aujourd'hui aux commandes d'un vignoble qui devrait, à terme, avoir une superficie de 10 hectares. « Nos vignes sont menées en bio et nous attachons un soin tout particulier à la préservation de l'environnement. L'utilisation du cheval pour les labours nous permet, entre autres, d'éviter les tassements de la terre. Nous travaillons sur des petits rendements, entre 35 et 40 hectos à l'hectare et notre production est de 50% de rosé, 35 à 40% de blanc et 10 à 15% de rouge. »

Si la vinification est effectuée actuellement à l'Hostellerie des vins de Rognes, dès 2021, une cave neuve devrait être érigée à l'entrée du domaine. Beaucoup de travail en perspective pour Victoire Le Dorze, mais la jeune femme déborde de dynamisme... Quant au centre d'art cher à Christian Le Dorze, il devrait ouvrir ses portes en octobre prochain et accueillir chaque année quatre ou cinq artistes. Du bonheur pour toute la famille...

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI

Lire la fiche du vin coup de cœur en page 71



Un savoir faire depuis 1923

www.lecellierdeguilles.com



A.O.P. Coteaux d'Aix en Provence / IGP Pays des Bouches-du-Rhône

Le Cellier d'Eguilles - 1 Place Lucien Fauchier 13510 - Eguilles Tel: 04 42 92 38 19 - Fax: 04 42 92 38 57

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMER AVEC MODÉRATION.



 TROIS
Filles
D O M A I N E

 TROIS
Filles
D O M A I N E
CÔTES DE PROVENCE
Appellation d'Origine Protégée

UNE AVENTURE FAMILIALE, UNE PASSION POUR LE VIN.

AOP BANDOL

AOP CÔTES DE PROVENCE

Famille ARLON

1616 chemin de la Bégude 83740 La Cadière D'Azur

06.60.89.67.76 / contact@domainesdestroisfilles.com / www.domainesdestroisfilles.fr



Domaine des trois filles

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



UN AMPHITHÉÂTRE FACE À LA MER

Reconnue en 1941 par l'INAO, Bandol fait aussi partie des appellations entrées dans l'histoire de la vigne et du vin en France. Un amphithéâtre entre terre et mer, baigné de soleil toute l'année, s'étalant du massif de la Sainte Baume jusqu'au rivage de la Méditerranée. Un site d'exception que des générations de Vignerons ont façonné pierre par pierre pour édifier ces murets appelés « restanques » ces terrasses où la vigne s'épanouit désormais.

Huit communes peuvent revendiquer l'Appellation Bandol (Bandol, Saint-Cyr-sur-Mer, Le Castellet, La Cadière d'Azur, Le Beausset, Evenos, Ollioules et Sanary-sur-Mer). Une Appellation à taille humaine avec près de 1500 hectares de vignes et 67 caves qui produisent des vins uniques en quantité très limitée, le rendement autorisé étant de 40 hl/ha.

Le Mourvèdre, cépage hors du commun, caractérise le terroir où il est majoritaire. Cépage au fort tempérament, il se sublime par les conditions naturelles de l'aire d'Appellation Bandol.

Côté dégustation, les rouges, puissants et charpentés sont « la » référence. Qui dit Bandol, dit rouges même si, depuis quelques années, le rosé devient la couleur majoritairement produite ici. Les rouges, élevés pendant 18 mois, au minimum, en foudre de chêne, sont élaborés à l'issue de l'assem-

blage des cépages Mourvèdre, Grenache et Cinsault. Ils se bonifient avec le temps, lequel révélera leur puissance de caractère et leur complexité aromatique.

Les rosés, généreux et raffinés, présentent une robe pâle, délicatement saumonée. Appréciés jeunes pour leur fraîcheur, ils révèlent ensuite une forte personnalité forgée par le Mourvèdre. Le rosé de Bandol peut se conserver quelques années.

Les blancs, d'une grande fraîcheur offrent des saveurs nuancées mêlant fleurs blanches, agrumes et notes fruitées. Une production confidentielle qui ravira les plus exigeants !

Cépages principaux : Clairette, Ugni blanc et Bourboulen, Mourvèdre, Grenache et Cinsault.

Cépages secondaires : Syrah, Carignan, Sauvignon, Marsanne, Rolle et Sémillon.

LES CHIFFRES

1 573 ha

50 350 hl

74% rosé, 21% rouge, 5% blanc

65 caves particulières, 3 caves coopératives

Appellation reconnue en 1941

M DOMAINE Marie Berenice



1826 ROUTE DU GRAND VALLAT 83330 LE CASTELLET - 09 50 67 59 59 - 06 86 25 09 82 - CONTACT@DOMAINEMARIEBERENICE.COM

WWW.DOMAINEMARIEBERENICE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODERATION

1^{ER} COUP DE CŒUR CHÂTEAU DE PIBARNON

21 € BIO

Mourvèdre 65%, Cinsault 35%

« La robe est soutenue, aux reflets cuivrés chaleureux. Le nez est d'une grande finesse sur des arômes de pêche jaune et d'abricot avec des nuances fleuries et une pinte de minéralité. La bouche est volumineuse et bien structurée avec une grande fraîcheur qui confère au vin une longueur importante. L'élégance des tanins de mourvèdre laisse envisager un vieillissement intéressant. Légère pointe saline en fin de bouche. Un très beau vin. »

410 chemin de la Croix des Signaux 83740 La Cadière d'Azur
Tél. 04 94 90 12 73 / pibarnon.com

Le reportage sur le Château de Pibarnon est en pages 84 et 85



2^{ème}

CHÂTEAU CANADEL

16 € BIO

Mourvèdre 45%, Cinsault 45%, Grenache 10%

« La robe est limpide aux tons melon avec des reflets orangés. Le nez est fin, sur des notes de pêche avec des nuances minérales et salines. La bouche est élégante et tendue sur des fruits rouges et les épices. La finale est fraîche avec des notes salines. »

98 chemin du Canadeau
83330 Le Castellet
Tél.: 04 94 98 40 10
chateau-canadel.fr

3^{ème}

DOMAINES BUNAN

Moulin des Costes

16,50 € BIO

Mourvèdre 26%, Cinsault 61%, Grenache 13%

« Une limpide robe saumonée. Le nez est élégant sur la pêche blanche et des notes d'agrumes. La bouche est longue et suave sur des notes d'agrumes et une finale vive et citronnée. Belle matière. »

338 bis chemin de Fontanieu
83740 La Cadière d'Azur
Tél. : 04 94 98 58 98
bunan.com



DOMAINE DE LA GARENNE

13 € - Grenache 35%, Cinsault 35%,
Mourvèdre 30 %

« Une intense robe saumonée. Le nez est d'une belle complexité, sur les agrumes avec des nuances de fruits rouges. La bouche est agréable, structurée et d'une belle longueur avec une finale citronnée des plus agréables. »

Chemin de Saint Côme
83740 La Cadière d'Azur
Tél. : 04 94 90 03 01
domainedelagarenne.net

CHÂTEAU CROIX D'ALLONS

Cuvée Sur les Terres de Cathédra
18 €

Mourvèdre 60%, Cinsault 20%, Grenache 20%

« Une brillante robe saumonée. Le nez est d'une grande finesse sur des notes fleuries. La bouche est suave et équilibrée sur des nuances d'ananas et de fruits exotiques. Longueur intéressante. »

Chemin de Naron
83740 La Cadière d'Azur
chateaucroixdallons.com

DOMAINE DES TROIS FILLES

13,20 €

Mourvèdre 60%, Grenache 25%,
Cinsault 15%

« Une aérienne robe cuivrée. Le nez est d'une belle fraîcheur sur la pêche blanche avec des notes minérales. La bouche est ronde et structurée sur des arômes fruités marqués. Finale vive. »

1616 chemin de la Bégude
83740 La Cadière-d'Azur
Tél. : 06 60 89 67 76
domainedestroisfilles.fr

DOMAINE TEMPIER

22 €

Mourvèdre 50% environ, Grenache, Cinsault.

« Une belle robe saumonée. Le nez est frais, sur les petits fruits et les agrumes. La bouche est tenue, sur les agrumes avec une grande longueur et une belle vivacité. »

1082 chemin des Fanges 83330 Le Plan du Castellet
Tél. : 04 94 98 70 21
domainetempier.com

DOMAINE DE L'OLIVETTE

15,50 €

Mourvèdre 40%, Grenache 30%, Cinsault 30%

« Une robe tuilée, le nez est fin sur des notes de cerise et de pêche. La bouche est équilibrée, suave et longue avec une pointe de salinité en finale. »

519 chemin de l'Olivette – Le Brûlat
83330 Le Castellet
Tél. : 04 94 98 58 85
domaine-olivette.com





CHATEAU CROIX D'ALLONS

Sur les Terres de Cathédra



© S. Demailly 4287

Produit en conversion vers
l'Agriculture Biologique
Certifié par FR-BIO-01

BANDOL

Philippe & Florence Damiano

624, CHEMIN DE NARON - 83470 LA CADIÈRE D'AZUR

www.chateaucroixdallons.com

Tél. +33 (0)6 80 24 61 19

Cave : Lundi au vendredi 9h00 - 12h00 / 14h30 - 18h00 • Ouvert le samedi en été

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.



LA BASTIDE BLANCHE

15,50 € BIO

Mourvèdre 44%, Cinsault 29%, Grenache 20%, Clairette et Ugni blanc 7%

« Une robe au rose soutenu avec des reflets tuilés. Le nez est sur les fruits rouges mûrs. La bouche est fraîche et minérale avec une belle tension. Un vin qui a du potentiel. Ne pas hésiter à l'oublier un peu dans sa cave. »

367 route des Oratoires

83330 Le Castellet

Tél. : 04 94 32 63 20

bastide-blanche.fr

DOMAINE DE LA BEGUDE

Cuvée L'Irréductible

26 € BIO

Mourvèdre 95%, Grenache 5%

« Une robe cerise dense. Le nez est sur les fruits rouges et la groseille, très élégante. La bouche est très structurée, longue avec des notes de fruits rouges. Un vin élégant de grande personnalité. »

Route des Garrigues

83330 Le Camp du Castellet

Tél. : 04 42 08 92 34

domainedelabegude.fr

Domaines Bunan
VINS DE BANDOL



338 bis chemin de fontanieu
83740 La Cadière-d'Azur
04 94 98 58 98
www.bunan.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

DOMAINE DE LA TOUR DU BON

17 € BIO

Mourvèdre 36%, Grenache 25%,
Cinsault 32%, Clairette 7%

« Une robe saumonée soutenue. Le nez est complexe et agréable sur les fruits avec des notes de pêche. La bouche est sur les petits fruits, fraîche et longue. Finale citronnée. »

714 chemin de l'olivette
83330 Le Brûlat du Castellet
Tél. : 04 98 03 66 22
tourdubon.com

DOMAINE LA SUFFRENE

15 €

Mourvèdre 40%, Cinsault 30%, Grenache 20%, Carignan 10%

« Une robe cuivrée soutenue. Le nez est élégant sur les fruits avec une pointe de minéralité. La bouche est fine, ronde et complexe sur la fraîcheur avec une finale vive et citronnée. »

1066 chemin de Cuges
83740 La Cadière d'Azur
Tél. : 04 94 90 09 23
domaine-la-suffrene.com

CHÂTEAU DE LA NOBLESSE

14 €

Mourvèdre 50%, Grenache 25%,
Cinsault 25%

« Une robe rose limpide. Le nez est élégant sur la minéralité et les fruits rouges. La bouche est suave, structurée et chaleureuse. Pointe de salinité. »

1685 chemin de l'argile
83740 La Cadière d'Azur
Tél. : 04 94 98 72 07
chateaudelanoblesse.com

DOMAINE MAUBERNARD

12,50 €

Mourvèdre 43%, Cinsault 32%, Grenache 25%

« Une belle robe aux reflets cuivrés. Le nez est très élégant et opulent sur des notes fruitées. La bouche propose une belle matière avec une pointe de salinité et une finale citronnée. »

La Bourrasque 4949 chemin de Saint-Antoine
83270 Saint-Cyr-sur-Mer
Tél. : 04 94 26 20 17/ domaine-maubernard.com

CHÂTEAU BARTHES

19 €

Cinsault 40%, Mourvèdre 30%, Grenache 30%

« Une robe saumonée. Le nez est marqué par les agrumes tout comme la bouche qui est structurée et suave. Finale citronnée. »

992 chemin du Val d'Arenc
83330 Le Beausset
Tél. : 04 94 98 60 06







CHÂTEAU DE PIBARNON

LE CRÉDO D'ÉRIC DE SAINT-VICTOR

Ce qui est intéressant, lorsqu'on rencontre régulièrement Eric de Saint-Victor, c'est sa constance dans les idées et les propos concernant le rosé que l'on peut ainsi résumer : à Bandol il y a un cépage qui fait la différence, c'est le mourvèdre et l'utilisation de ce cépage doit permettre de se démarquer. *« Le seul salut pour nous et pour l'appellation, c'est de ne pas céder à la mode. Nos rosés ont évolué au fil des millésimes mais n'ont pas basculé dans la facilité. Et c'est le mourvèdre qui fait la différence, c'est le cépage pour les grands rouges et les grands rosés. »* En son château de Pibarnon, le vigneron ne se prive pas d'en user de ce cépage. Avec bonheur, semble-t-il, puisqu'il est aujourd'hui passé au rang de référence pour cette appellation magnifique qu'est Bandol. *« Je suis un défenseur du vrai rosé, enfin, de ce que j'estime être un vrai rosé, poursuit le vigneron. Ce rosé est fait pour être bu à table, pas au bar ou au bord de la piscine ; c'est un vin qui doit tenir le choc en accompagnant la gastronomie provençale, les poissons de roche, la poutargue... »* Une chose est certaine, c'est que le rosé de Pibarnon est bien éloigné des blancs tachés qui sont légion ailleurs. Ici on soigne l'extraction, on travaille sur les tanins et les bons amers, sur la longueur saline ; la structure est discrète mais existe et la longueur est importante. Des qualités liées avant tout au mourvèdre et qui permettent au vin d'avancer dans le temps sans rien perdre de sa superbe, voire même de gagner en complexité. *« En fait, s'amuse Eric de Saint-Victor, nos rosés peuvent réciter la cigale et la fourmi. L'été, la cigale, c'est le côté Lolita du cépage Cinsault. Et l'automne venu, la fourmi, c'est le mourvèdre qui prend le pouvoir. »* Selon les dires de son propriétaire, pour les vignes le terroir de Pibarnon c'est *« Les pieds dans l'eau et la tête au soleil... »* Il y élabore 60% de rouges, 40% de rosés et quelques hectolitres de blanc, *« Des blancs de bord de mer, des vins de lumière. »* Mais Eric de Saint-Victor revient très vite au rosé en concluant notre entretien avec ces mots : *« Finalement, le rosé, ce n'est pas une question de saison mais de circonstances... »*

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI

La fiche du vin coup de cœur est en page 79



Rosé du Var

Le Rosé au pluriel

L'abus d'alcool est dangereux pour la s



anté, consommez avec modération





LA FONT DES PÈRES



GRANDS VINS DE BANDOL - FERME AUBERGE - CHAMBRE D'HÔTES - RÉCEPTIONS

1306 CHEMIN DE PONTILLAOU - 83330 LE BEAUSSET
04 94 15 21 21



 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMER AVEC MODÉRATION.



ROSÉ DU VAR

PLUS DE 45 MILLIONS DE BOUTEILLES PAR AN

En créant la marque « Rosé du Var » en 2011, Le Syndicat des Vignerons du Var voulait, face à une offre pléthorique, créer une identité permettant aux consommateurs d'immédiatement reconnaître un vin IGP rosé produit dans le Var ; soit un IGP Var avec ou sans mention géographique (Argens, Sainte-Baume, Coteaux du Verdon), un IGP Maure, un IGP Mont Caume ou un IGP Méditerranée. Il faut dire qu'entre 75% et 80%, selon les années, des vins IGP élaborés dans ce département sont des vins rosés. Un volume qui représente 13% de la production nationale dont plus de la moitié est destiné au marché local et régional. Actuellement, près de 3500 vignerons dont 450 caves particulières et 43 caves coopératives produisent 320 000 hl en moyenne annuelle soit plus de 45 millions de bouteilles. En 2019, du fait de trois années marquées par des aléas climatiques ou sanitaires, la production totale des IGP a été de 253 000 hl. « *Des vins de grande qualité, confie Jérôme Rouzier (notre photo), le directeur du Syndicat, qui font des IGP varoises les plus chères de France puisque vendues, en moyenne, 150 € l'hectolitre.* » Autre particularité de ces vins : avec 40 000 hl seulement, ils sont très peu vendus en vrac. La majorité de la production est vendue conditionnée en BIB ou en bouteilles.

Vins de pays ou IGP ?

On peut lire encore, sur certaines étiquettes, la mention Vin de Pays. Cette possibilité a été laissée aux vignerons par les organismes de tutelle. Mais depuis le 1er août 2009, les Vins de Pays sont devenus IGP, vins à Indication Géographique Protégée, signe officiel de qualité. Ils sont ainsi intégrés à la réglementation de la politique de qualité des produits agro-alimentaires de l'Union Européenne. Les IGP et, de fait, les Vins de Pays doivent respecter un cahier des charges enregistré auprès de la Commission Européenne et sont soumis à une procédure de contrôle prévue dans le code rural et dépendant de l'Institut National des Appellations d'origine (INAO). Ce changement de statut des Vins de Pays a eu pour conséquence un changement de statut du Syndicat des Vignerons du Var qui est devenu Organisme de Défense et de Gestion (ODG) des IGP dont il a la charge.

Jérôme Rouzier dirige depuis 12 ans le Syndicat des Vignerons du Var qui est actuellement présidé par Eric Paul.

Photo Sophie Spiteri.



UNE DÉGUSTATION ENSOLEILLÉE

Afin de promouvoir les IGP varoises, le Syndicat des Vignerons du Var organise, chaque année, le concours « Les Soleils des Vins de Pays du Var ». Ce concours sert de support aux actions menées par le Syndicat pour promouvoir les IGP/Vins de Pays produits dans le Var ainsi que la marque collective « Rosé du Var ». Ainsi les lauréats du concours sont privilégiés afin d'être associés à diverses manifestations dont des opérations menées avec les gîtes et chambres d'hôtes du Var du réseau Gîtes de France, la fête de la Saint-Vincent à Saint-Maximin ou encore la « journée rose » organisée par les jeunes agriculteurs du département. Les lauréats sont distingués, dans les trois couleurs, par un « Soleil ».

Cette année, tout était prêt et 55 professionnels avaient présenté quelque 179 échantillons. Mais comme nombre d'autres organisations, ce concours a été victime de la pandémie Covid 19 et n'a pu se tenir. Pour ce dossier spé-

cial dans notre magazine, nous avons prévu de déguster les « soleils rosés ». Mais en l'absence de « soleil », sous la houlette du Syndicat des Vignerons du Var, nous avons pu déguster 30 échantillons pour en retenir 15 que nous vous présentons dans les pages suivantes. La dégustation, à l'aveugle, s'est déroulée dans les locaux du Syndicat à Vidauban ; elle a permis de mettre en évidence les qualités organoleptiques des Rosés du Var. De manière générale ce sont des vins aux robes légères, avec un nuancier de pastels qui va de la framboise à la pêche jaune en passant par le melon et la mandarine. Les nez sont souvent élégants et fins, sur les fruits à chair jaune et les petits fruits rouges. Quelques échantillons offrent des pointes de minéralité. Les bouches sont suaves et ne manquent pas de fraîcheur ; cette fraîcheur qui leur confère une belle vivacité au final.

M.E.

1^{ER} COUP DE CŒUR LES VIGNERONS DE GONFARON

Cuvée poétique - 4 € - IGP Maures

Caladoc, Carignan

« Une robe limpide pêche aux reflets framboise. Le nez développe des notes de torréfaction avec des nuances minérales. La bouche est ample et soutenue avec de belles notes citronnées qui accompagnent une finale fraîche et longue. Un beau vin plaisir au rapport qualité-prix inégalé. »

Route nationale 83595 Gonfaron

Tél. : 04 94 78 30 02 / vigneronsgonfaron.com

Le reportage sur la cave de Gonfaron est en page 87



2^{ème}

DOMAINE FILHEA

Cuvée 16 août

5,60 € IGP Maures

Grenache, Merlot, Caladoc

« Une belle robe pêche. Le nez est très élégant sur la pêche jaune avec des nuances de minéralité. La bouche est suave et vive sur des notes de fruits exotiques puis du citron pour accompagner une finale longue. »

488 route de la Crau

83400 Hyères

Tél. : 04 94 35 20 65

domainefilhea.fr

3^{ème}

CELLIER DE LA CRAU

Cuvée du Souleou

3,70 € IGP Var

Grenache, Cinsault, Syrah

« Une jolie robe pêche aux reflets framboise. Le nez est très élégant sur les fruits rouges confits. La bouche est généreuse, vive et longue sur des notes fruitées. »

85 avenue de Toulon

83260 La Crau

Tél. : 04 94 66 73 03

cellierdelacrau.fr



CHÂTEAU LA VALETANNE

7 € BIO / IGP Var

Syrah, Cabernet Sauvignon

« Une limpide robe mandarine. Le nez est fin sur des petits fruits rouges confits. La bouche est suave et élégante avec de la fraîcheur. Très agréable. »

Rue de Valcros

83250 La Londe-les-Maures

Tél. : 04 94 28 91 78

chateau-la-valetanne.com

DOMAINE DES MYRTES

Cuvée La Désirade - 4,30 € IGP Var

Carignan, Merlot, Grenache, Mar-

selan, Cabernet Sauvignon, Cinsault

« Une limpide robe mandarine. Le nez est sur les fruits rouges avec des notes fleuries. La bouche offre une belle matière, suave et fraîche. »

La Jouasse

83250 La Londe-les-Maures

Tél. : 04 94 66 83 00

domainedesmyrtes.fr

CELLIER MARIUS CAIUS

Cuvée Julia - 5,30 € IGP Var

Caladoc, Grenache, Syrah

« Une robe brillante légèrement cuivrée. Le nez est élégant sur les petits fruits rouges et les fruits confits. La bouche est suave, ample, avec une belle finale citronnée. »

47 Grand'Rue 83910 Pourrières

Tél. : 04 94 78 43 29

cellier-marius-caius.fr

LA GUILDE DES VIGNERONS

CŒUR DU VAR

Cuvée coquelicots - 4,40 € IGP Var

Grenache, Caladoc, Muscat

« Une robe pêche jaune. Un nez agréable avec des notes d'ananas et de fruits exotiques. La bouche est suave, elle aussi sur les fruits exotiques ; de la fraîcheur. »

Rond-Point Saint Louis

83340 Cannet des Maures

Tél. : 04 94 50 05 94

Boulevard du 17 Août 1944

83340 Le Thoronet

Tél. : 04 94 73 87 02

DOMAINE

DE LA BARATONNE

12 € (10€ par 6) BIO / IGP Var

Cinsault, Grenache

« Une robe pêche. Le nez est sur des notes florales et de fruits rouges. La bouche est vive avec une finale longue et citronnée. »

1640 D98

83130 La Garde

Tél. : 04 94 03 31 59

labaratonne.com

LES VIGNERONS

DE CORRENS

Cuvée Presque lune

4,50 € Bio IGP Var/Argens

Grenache, Carbernet Sauvignon, Ugni-blanc

« Une élégante robe mandarine aux reflets framboise. Le nez se développe sur des notes fleuries. La bouche est vive et très présente avec une finale sur le citron. »

Chemin de l'église - 83570 Correans

Tél. : 04 94 59 59 46

Hôtel des vins - 83143 Le Val

Tél. : 04 94 86 40 96

Quartier des Uchanes - 83630 Aups

Tél. : 04 94 68 74 28





BASTIDE DE BLACAILLOUX

83170 TOURVES - 04 94 86 83 83



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CELLIER DES 3 COLLINES

Cuvée Vitis 4 - 6,30 € IGP Var
Grenache

« Une robe pêche nuancée de framboise. Le nez est élégant sur des notes de fruits à chair jaune. La bouche est suave et propose une finale longue et fraîche. »

1 chemin de Michelage
83780 Flayosc
Tél. : 04 94 39 61 09
cellierdes3collines.com

LES CAVES DU COMMANDEUR

Cuvée Syrah - 6,60 € IGP Var - Syrah
« Une très élégante robe framboise. Le nez est sur le confit de petits fruits rouges. La bouche est suave et longue avec une belle tenue. Beau vin. »

18 rue des Moulins
83570 Montfort-sur-Argens
Tél. : 04 94 59 59 02
Villa Ottaviani
1 Route du Val 83170 Brignoles
620 route de Draguignan
83690 Salernes
caves-du-commandeur.fr

LES VIGNERONS DE LA SAINTE-BAUME

Cuvée Syrah
5,30 € IGP Var Sainte-Baume - Syrah
« Une robe aux tons framboise. Le nez est fin sur des arômes de petits fruits rouges. La bouche est suave et très plaisante avec une finale vive. »

49 avenue de Brignoles
83170 Rougiers
Tél. : 04 94 80 42 47
vignerons-saintebaume.com

BASTIDE DE BLACAILLOUX

Cuvée Saint-Probate
11,90 € IGP Var
Syrah, Grenache
« Une jolie robe framboise claire. Le nez se développe sur la finesse des petits fruits rouges. La bouche est dense et citronnée avec des notes salines au final. »

Route de Mazaugues
83170 Tourves
Tél. : 04 94 86 83 83
bastide-de-blacaillox.com

CHÂTEAU LE BASTIDON

Cuvée Tibouren - 6,90 € IGP Var
Tibouren

« Une lumineuse robe pêche. Le nez est élégant sur les petits fruits rouges avec des nuances de torréfaction et de confit. La bouche est suave. »

Chemin du Pansard
83250 La Londe-les-Maures
Tél. : 04 94 66 80 15
chateaubastidon.com

DOMAINE DU BLAVET

6,60 € IGP Var
Cinsault, Grenache, Caladoc
« Une robe pêche soutenue. Le nez est sur des notes fleuries avec des nuances de pêche. La bouche est suave et offre une belle longueur. »

507 Les Blavets
83520 Roquebrune-sur-Argens
Tél. : 06 73 03 38 32



VIGNERONS DE GONFARON



4 terroirs, une passion !

Route Nationale 83590 GONFARON

+33 (0)4 94 59 63 72 / commercial@vignerons-gonfaron.com

www.vignerons-gonfaron.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Partenaires des viticulteurs de la vigne au chai



Distributeur et intégrateur de matériels vinicoles en Provence, **VISEA** vous apporte des solutions process et des prestations de service adaptées à vos besoins.



Agrofournitures et services agricoles, **RACINE** est sur le terrain auprès des viticulteurs pour promouvoir une agriculture fertile durable, rentable, et humaine.



VIGNERONS DE GONFARON

SÉVERINE DUHA, «SAGE FEMME» DES VINS

Depuis 12 ans, c'est une femme qui donne vie aux vins de l'une des plus importantes caves coopératives de la région. C'est en effet en 2008 que Séverine Duha a posé ses bagages à Gonfaron en provenance de Saint-Laurent des arbres. Du Gard au Var, pour cette landaise, le chemin n'était pas bien long. « *Le challenge à relever à Gonfaron me plaisait. Il y avait de belles vinifications à faire, mais aussi une mutation de la cave vers le modernisme.* » La maître de chai s'y est donc employé rapidement profitant de ce que les femmes sont de plus en plus acceptées et écoutées dans ce milieu. « *Il y a quelques années, un tiers des promotions d'œnologues était féminin, aujourd'hui c'est la moitié. Je pense que l'un de nos atouts est la facilité que nous avons à dialoguer...* » Dialogue mais aussi savoir-faire reconnu pour cette spécialiste dont les qualités sont vantées régulièrement par le Président de la cave, Eric Pastorino. « *Ce qui est intéressant, à Gonfaron, c'est que depuis l'AOP avec dénomination Notre-Dame des anges jusqu'aux vins IGP des Maures, du Var ou Méditerranée, c'est toute une gamme qu'il faut composer en tenant compte des terroirs, des cépages, des rendements et de la demande de certains clients importants. Et ici j'ai la chance de pouvoir mener mes vinifications comme*

je veux » se plaint à nous dire Séverine Duha. « *Ce qui guide principalement mon travail, poursuit-elle, c'est la recherche de l'élégance et de la finesse. Depuis les IGP fruités et légers, faciles à boire, jusqu'à des vins plus structurés, avec de la matière et du gras, j'essaye que cette élégance et cette finesse soient présentes dans toutes les cuvées. Une autre ligne de conduite que je me suis fixée est d'essayer de faire en sorte que d'un millésime sur l'autre, les cuvées conservent leurs caractéristiques.* » Séverine Duha qui a participé au premier chef à la construction de la nouvelle cave des vigneron de Gonfaron, ne cache pas son plaisir de disposer désormais d'installations dernier cri pour élaborer des rosés qui composent près de 90% de la production de la structure. C'est l'une de ces cuvées d'IGP Maures, la « *cuvée poétique* » qui a obtenu le coup de cœur de notre dégustation spéciale des IGP Varois. Et c'est tant mieux car cela nous aura donné l'occasion de présenter Séverine Duha, une « *sage femme* » du vin, mais aussi de mettre en lumière une travailleuse de l'ombre...

M.E.

Photo Sophie SPITERI

La fiche du vin coup de cœur est en page 91

UN TERROIR FAÇONNÉ PAR LE TEMPS

Le terroir de cette appellation reconnue en 1995 par l'INAO est situé au coeur du Parc Naturel Régional des Alpilles. Ici, la brutalité des paysages séduit. Les rangs de vignes de l'appellation forment de longs quadrillages sur les versants Nord et Sud des Alpilles, sur une bande de 30 kilomètres d'Est en Ouest et sur les pavés de huit villages : Fontvieille, Les Baux-de-Provence, Paradou, Maussanne, Mouriès, Eygalières, Saint-Rémy de Provence et Saint-Etienne du Grès.

Douze domaines exploitent 370 hectares de vignes et cette appellation a la fierté de compter plus de 85% de sa surface cultivée en Agriculture Biologique ou en biodynamie. Les rouges charnus sont à l'image du paysage qui les voit naître : sauvages et puissants. La bouche est corsée avec des notes de petits fruits noirs d'une belle densité laissant place à des notes épicées et légèrement chocolatées en finale.

Les rosés se destinent à la table. La robe est d'un rose plus ou moins soutenu. Au nez, la vivacité surprend, et révèle gourmandise et complexité.

Les blancs offrent une large palette aromatique : notes de miel et de fruits exotiques, arômes de pêche et d'agrumes.

Cépages principaux : Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Grenache blanc, Vermentino, Clairette et Syrah.

Cépages secondaires : Counoise, Carignan, Roussanne, Marsanne, Bourboulenc, Ugni et Cabernet Sauvignon

LES CHIFFRES

232 ha

4745 hl

49% rouge, 43% rosé, 7% blanc

9 caves particulières

Appellation reconnue en 1995



Château d'Estoublon®

Mogador



Couleur de Provence
www.estoublon.com



1^{ER} COUP DE CŒUR CHÂTEAU D'ESTOUBLON

Cuvée Le Rosé
17 € BIO

Grenache 50%, Syrah 23%, Mourvèdre 22%, Cabernet Sauvignon 5%

« Une très élégante robe peau de pêche nuancée de rose. Le nez est sur les fleurs blanches avec des notes de fruits à chair jaune, pêche et abricot, nuances d'agrumes. La bouche est suave avec des notes d'agrumes et une belle fraîcheur. La finale est longue et citronnée. Un vin bien construit qui accompagnera sans problème vos repas aux tons provençaux. Un très beau vin. »

Route de Maussane 13990 Fontvieille
Tél. : 04 90 54 87 34 / chateau-estoublon.com

Lire le reportage sur le Château d'Estoublon en pages 107 et 108



2^{ème}

MAS SAINTE-BERTHE

Cuvée Passe-rose - 8 €

Grenache 46%, Syrah 21%, Cabernet Sauvignon 13%
Mourvèdre 10% Cinsault 10%

« La robe est d'un rose soutenu et appétissant. Le nez est sur des notes florales, nuances de pivoine, sur les fruits rouges et la pêche blanche. La bouche est généreuse et fraîche avec une belle finale citronnée. »

RD 27, Chemin de Sainte-Berthe
13520 Les Baux de Provence
Tél. : 04 90 54 39 01
mas-sainte-berthe.com

3^{ème}

L'AFFECTIF

Par Jean-André Charial - 16 € BIO

Grenache 95%, Mourvèdre 2%, Cinsault 2%, Cunoise 1%

« Une très élégante robe sur les tons pastel rose. Le nez est friand, sur des notes de pâtisserie et de fruits rouges confits. La bouche est suave et longue sur des notes épicées avec une fraîcheur des plus agréables. »

Mas de Baumanière
13520 Les Baux-de-Provence
Tél. : 04 90 54 33 07
laffectif.com





Mas
**SAINTE
BERTHE**



Mas Sainte Berthe

13520 Les Baux-de-Provence
www.massainteberthe.com

04 90 54 39 01

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.



DOMAINE DE LA VALLONGUE

Cuvée Garrigues

13,70 € BIO

Grenache 65%, Syrah 24%, Counoise 11%

« Une robe délicate sur les reflets de rose. Le nez développe des notes de fraise, nuances de barbe à papa. La bouche est opulente et longue avec une belle finale fraîche. »

Route de Mouriès

13810 Eygalières

Tél. : 04 90 95 91 66

lavallongue.com

MAS DE GOURGONNIER

8,10 € BIO

Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre

« Une belle robe rose intense et limpide. Le nez est fin sur des notes de torréfaction. La bouche est ample sur le fruit rouge et la fraîcheur. Belle longueur. »

Le Destet

13890 Mouriès

Tél. : 04 90 47 50 45

mas-de-gourgonnier.delicenet.com



Mas
de
Gourgonnier

Famille Cartier
D78 le Destet 13890 Mouriès

04 90 47 50 45

contact@gourgonnier.com

www.gourgonnier.com





Le domaine de la Vallongue se niche au bout d'une grande allée de pins bordée de vignes et d'oliviers, au cœur des Alpilles et de sa nature sauvage. Sur ces terres exceptionnelles et empreintes d'histoires, nous cultivons notre vigne en Agriculture biologique depuis 1985. Venez découvrir nos vins, nous serons ravis de vous accueillir.

The Vallongue estate nestles at the end of a large pine-lined driveway surrounded by vineyards and olives in the heart of the Alpilles and its wild nature. On these exceptional lands laden with history, our vineyard is cultivated organically since 1985.

Route de Mourières - RD 24
13810 Eygallières - France
+33 (0)4 90 95 91 70

Caveau de vente
Ouvert tous les jours en haute saison
et du lundi au samedi en saison basse

Boutique en ligne
boutique.lavallongue.com

www.lavallongue.com  



La Vallongue Domaine de

DOMAINE DES Terres Blanches



Au pied des Alpilles, le domaine des Terres Blanches offre une **collection de 12 cépages** issus de vignes cultivées en **Agriculture biologique depuis 1970**, en parfaite harmonie avec la nature environnante. Nos vins associent minéralité, richesse aromatique et profondeur. Ils expriment avec beaucoup d'élégance **ce singulier terroir des Alpilles**.



Route de Cavaillon
Route Départementale 99
13210 Saint-Rémy-de-Provence
France
+33 (0)4 90 95 91 66

www.terresblanches.com  



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

DOMAINE DES TERRES BLANCHES

Cuvée Domaine - 14,50 € BIO

Grenache 63%, Cinsault 19%, Syrah 5%, Counoise 4%, Cabernet 4%, Rolle 4%, Mourvèdre 1%

« Une robe pêche légère. Le nez est élégant sur des notes de pêche de vigne. La bouche est suave avec une belle longueur. De la fraîcheur. »

RD99 – 13210 Saint Rémy de Provence

Tél. : 04 90 95 91 66

terresblanches.com

DOMAINE DE LAUZIERES

Cuvée Equinoxe - 14 € BIO

Grenache 85%, Cinsault 5%, Counoise 5%, Mourvèdre 5%

« Une limpide robe melon. Le nez est fin sur des notes fleuries. La bouche est aérienne, fraîche et citronnée avec des notes épicées en finale. »

Lieu-dit Le Destet 13890 Mouriès

Tél. : 04 90 47 62 88

domainedelauziers.com

MAS DE LA DAME

Rosé du Mas - 9,20 € BIO

Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre
« Une robe rose aux reflets cuivrés. Le nez se développe sur des notes de buis et d'agrumes. La bouche a du volume et de la fraîcheur. Finale longue aux notes minérales. »

Chemin départemental 5 - 13520 Les Baux de Provence

Tél. : 04 90 54 32 24

masdeladame.com

CHÂTEAU ROMANIN

18 € BIO

Grenache 55%, Mourvèdre 23%, Syrah 14%, Counoise 5%, Cabernet Sauvignon 3%

« Une brillante robe pêche pale. Le nez développe des notes minérales. La bouche est elle aussi sur la minéralité avec des notes salines en finale. »

Route de Cavillon CS 7000 13210 Saint Rémy-de-Provence

Tél. 04 90 92 45 87 / chateauromanin.com





Récolter ce que l'on aime...



UNE ESCAPADE... ...DES RENCONTRES

CAP AU NORD !

DOMAINE DES TERRES BLANCHES
Route de Cavaillon RD-99
13210 Saint-Rémy-de-Provence
www.terresblanches.com

CHÂTEAU ROMANIN
Route de Cavaillon
13210 Saint-Rémy-de-Provence
www.ChateauRomanin.com

DOMAINE DALMERAN
45 Avenue Notre Dame du Château
13103 Saint-Étienne-du-Grès
www.dalmeran.fr

DOMAINE DE LA VALLONGUE
Route de Mouriès
RD 24 - 13810 Eygalières
www.lavallongue.com

CAP AU SUD !

DOMAINE DE LAUZIÈRES
Lieu-dit le Destet
13890 Mouriès
www.domainedelauzieres.com

MAS SAINTE-BERTHE
Départementale 27
13520 Les Baux-de-Provence
www.mas-sainte-berthe.com

MAS DE LA DAME
Chemin Départemental 5
13520 Les Baux-de-Provence
www.masdeladame.com

L'AFFECTIF
L'Affectif de Jean-André Charial
Mas de Carita
13520 Les-Baux-de-Provence
www.laffectif.com

MAS DE GOURGONNIER
Le Destet - 13890 Mouriès
www.gourgonnier.com

CHÂTEAU D'ESTOUBLON
Route de Maussane
13990 Fontvieille
www.estoublon.com

www.lesvinsdesbaux.com

DOMAINE DES TOURNELS

Propriété de la famille Bologna depuis plusieurs générations, le Domaine des Tournels domine majestueusement de ses 110 ha la baie de Pampelonne, au pied du phare de Camarat. Les 55 ha cultivés reçoivent un ensoleillement idéal de plus de 3000 heures par an. Ils sont consacrés à la culture de la vigne entièrement palissés pour favoriser une exposition optimale des grappes et obtenir un vin de grande qualité.



HORAIRES D'OUVERTURE DE LA CAVE

Du 1^{er} avril au 30 juin : Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h / Le dimanche de 9h à 12h30

Du 1^{er} juillet au 31 août : Du lundi au dimanche de 9h à 12h30 et de 16h à 20h

Du 1^{er} septembre au 30 octobre : Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h / Le dimanche de 9h à 12h30

Du 1^{er} novembre au 31 mars : Le mercredi et samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 17h



LE DOMAINE DES TOURNELS

83 350 Ramatuelle

Tél. : +33 (0)4 94 55 90 91 / Fax : +33 (0)4 94 55 90 98 / Email : contact@vignobletournels.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHÂTEAU D'ESTOUBLON

UN ROYAUME POUR LE VIN ET L'HUILE D'OLIVE

À FONTVIEILLE, LA DEMEURE SEMBLE DROIT SORTIE D'UN CONTE DE FÉE... CE LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE FUT PROPRIÉTÉ DES COMTES DES BAUX ET, DES SIÈCLES DURANT, PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE DE GRILLE. ON Y VIENT POUR VISITER LE PARC, RANDONNER SUR LE SENTIER DES PARCELLES, MAIS AUSSI POUR SE RESTAURER ET DÉGUSTER LES PRODUITS ÉLABORÉS SUR PLACE, SOIT VIN ET HUILE D'OLIVE...

Photo Sophie SPITERI





ENZO BERBECHÉ

DE NOMBREUX PROJETS POUR L'AVENIR

Depuis trois ans, Enzo Berbeche est le (jeune) directeur du domaine ; donc à la tête de 200 ha, 105 plantés d'oliviers et 19 de vignes. Mais aussi d'une demeure exceptionnelle, lieu unique en Provence, qui sert de cadre à quelques épisodes de la série « Les Gens de Mogador » qui connut ses heures de gloire en 1972 sur le petit écran et qui, aujourd'hui, peut accueillir mariages, fêtes, bal costumé, événement professionnel ou rendez-vous d'affaires. « Pour nous l'oenotourisme revêt une importance particulière. Outre le château et les possibilités de découvrir le domaine, nous avons un nouveau chef à la tête du restaurant bistrannique qui a rouvert depuis peu. » Si le rosé d'Estoublon a obtenu le coup de cœur de notre magazine, c'est que ce nouveau millésime est particulièrement séduisant, beaucoup plus équilibré que les années précédentes. « Nous avons débuté un travail important sur le processus de vinification afin de poursuivre une progression qualitative de nos produits. Nous pouvons compter sur les connaissances et le travail de notre chef de culture Jean-Michel Mouisson et nous accueillons une nouvelle directrice technique en la personne d'Anaïs Maillet. Une

ingénieur agronome spécialisée dans la viticulture, œnologue de renom du côté de Bordeaux.

Notre ambition concernant le vignoble serait d'augmenter la superficie de notre vignoble jusqu'à 30 ha afin de pouvoir bénéficier des fruits de cépages plus complexes au niveau des arômes, de planter du rouge pour nos blancs et de restructurer l'ensemble afin d'augmenter notre potentiel en rosé. » Aujourd'hui, le château d'Estoublon produit 50% de rouge, 30% de blanc et 20% de rosé.

Et les projets ne s'arrêtent pas là. « Nous avons un grand chantier en préparation sous la conduite de l'architecte paysagiste Dominique Lafourcade, celui d'un jardin incluant un potager où permaculture et biodynamie seraient mises en avant. » Autant dire qu'Enzo Berbeche et les équipes du Château d'Estoublon ont du travail devant eux... Pour terminer, signalons que le vocable « équipe » a une réelle signification là-bas puisque de nombreux personnels des bureaux sont venus travailler dans les jardins et les vignes pendant le confinement.

Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI




DOMAINE DE
ROUCAS
CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
2019
VIN BIOLOGIQUE

BASTIDE DE ROUCAS 83570 ENTRECASTEAUX | 04 94 04 48 14 | 06 83 68 26 31

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Le vin qui prend de la hauteur

Imaginez...

Vous êtes dans les Alpes de Haute-Provence, entre les parcs naturels régionaux du Luberon et du Verdon, à la découverte d'un territoire accueillant et authentique fait de grands espaces préservés et célébré dans les romans de Jean Giono. Ici, la terre est généreuse et offre des produits d'excellence transformés par le savoir-faire d'artisans et d'entreprises en mille saveurs !

Ici, des passionnés cultivent des vins d'une rare qualité, emplis d'arômes et de caractère qui invitent vos sens à un voyage insolite.

Domaine de Régusse

Domaine La Blaque

Château Saint Jean lez Durance

Cave Coopérative Petra Viridis

Château Roussel

Cave de la Madeleine



Durance Luberon Verdon Tourisme
Office de Tourisme et des congrès
durance-luberon-verdon.com
04 92 72 00 16



Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.



CHÂTEAU ROUSSET

8,60 € BIO

Grenache 50%, Syrah 35%, Cinsault 15%

« Une robe claire avec des reflets roses. Le nez est sur la pêche avec des nuances de tilleul. La bouche est suave sur les fruits exotiques. Un vin plaisir long et vif. »

1267 D4 - 04800 Gréoux-les-Bains

Tél. : 04 92 72 62 49 / chateaurousset.com

CAVE PETRA VIRIDIS LES VIGNERONS DE PIERREVERT

5,90 € - Grenache

« La robe est légère, sur des tons framboise. Le nez est sur les fruits rouges, la pêche et le citron. La bouche est ample, équilibrée et suave avec des notes de fruits exotiques. »

1 avenue Auguste Bastide 04860 Pierrevert

Tél. : 04 92 72 19 06

CHÂTEAU SAINT-JEAN LEZ DURANCE

Cuvée Les Vannades - 8,05 € BIO

Grenache 70%, Cinsault 25%, Syrah 5%

« Une robe melon clair. Le nez est élégant sur le pamplemousse et la pêche jaune. La bouche est suave d'une belle longueur. »

Chemin Saint Jean 04100 Manosque

Tél. : 04 92 72 50 20 / chateau-saint-jean.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX. POUR ÊTRE SAIN ET À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CAVE PETRA VIRIDIS
1, avenue Auguste Bastide
04860 PIERREVERT
04 92 72 19 06
commercial@cave-pierrevert.com
www.petra-iridis.com





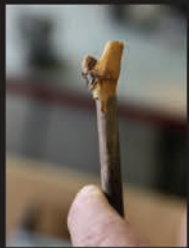
COURBET

PRODUCTEUR DE PLANTS DE VIGNE



la pépinière viticole française s'engage

PLANTS DE VIGNE CERTIFIÉS
MARQUE ENTAV-INRA ET VITIEP'S
PLANTS À TIGE HAUTE
PLANTOIR MANUEL POUR COMPLANTATION
ÉTUDE DE FINANCEMENT
PLANTATION MÉCANIQUE OU MANUELLE



703, Route des Sablons - 84260 SARRIANS - Tél. : 04 90 65 44 22
Mail : pepinieres.courbet@orange.fr - www.pepinierescourbet.com

DÉGUSTATION CASSIS

CLOS SAINTE MAGDELEINE

17 € BIO - Grenache 40%, Cinsault 40%, Mourvèdre 20%
« Une robe rose diaphane aux reflets dorés. Le nez offre des notes de fruits secs et des nuances minérales. La bouche est suave et citronnée, équilibrée avec des notes exotiques. »

Avenue du Revestel 13260 Cassis
 Tél. : 04 42 01 70 28 / clossaintemagdeleine.fr

DOMAINE DU BAGNOL

15,50 € BIO - Grenache, Mourvèdre, Cinsault
« Une robe rose brillante aux reflets cuivrés. Le nez est élégant sur des notes de fleurs blanches. La bouche est grasse, fraîche avec une finale citronnée. »

12 avenue de Provence 13260 Cassis
 Tél. : 04 42 01 78 05 / domainedubagnol.fr

DOMAINE DE LA FERME BLANCHE

15,50 € BIO
 Grenache 43%, Cinsault 43%, Mourvèdre 10%, Carignan 4%
« Une limpide robe rose pâle. Le nez est fin sur des notes minérales avec des nuances de fleurs blanches. La bouche est vive et longue sur le citron avec une pointe de salinité. »

Route départementale 559 13260 Cassis
 Tél. : 04 42 01 00 74 / domainedelafermeblanche.com



DÉGUSTATION PALETTE

CHÂTEAU HENRI BONNAUD

19 € BIO
 Grenache, Mourvèdre, Cinsault
« Une limpide robe rose brillante. Le nez est fin et aérien sur des notes de pêche et des nuances fleuries. La bouche est vive et tenue, sur des notes citronnées avec une finesse aromatique exceptionnelle. On perçoit un côté chaleureux derrière une fraîcheur bien présente. »

585 chemin de la Poudrière
 13100 Le Tholonet
 Tél. : 04 42 66 86 28
chateau-henri-bonnaud.fr



DÉGUSTATION
 IGP MEDITERRANEE

CHÂTEAU DE LA ROQUE FORCADE

Cuvée Renaissance
 16 €
 Cinsault 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Syrah 5%
« Une robe pêche légère. Le nez est sur le pamplemousse. La bouche est très présente, suave et citronnée. »

RD8
 La Doria
 Lieu-dit Baume de Marron
 13124 Peypin
 Tél. : 04 42 98 81 41
chateaulauroqueforcade.com



CERFRANCE
PROVENCE

Conseil et expertise comptable

Des références économiques vitivinicoles
qualifiées sur toute la région PACA-Corse
avec plus de 600 clients de la filière

cerfranceprovence.com
04 94 12 54 12
contact@8306.cerfrance.fr



BONISSON
CHÂTEAU
Domaine familial en Provence



#LaFreshPerspective

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



ÉTOILES

PASSIONS ET RECETTES

Trente ans après l'avoir perdue, l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence a retrouvé sa troisième étoile au Guide Michelin ; et Jean-André Charial, le propriétaire de la maison, un large sourire. Car cette distinction suprême dans l'univers de la gastronomie, si elle récompense Glenn Viel, le chef qui officie dans les cuisines de la maison depuis près de cinq ans, elle vient aussi consacrer le discernement et la qualité du choix du maître des lieux qui nous avait confié après avoir recruté le breton : « Mon choix s'est porté sur Glenn Viel car j'aime son état d'esprit et sa façon de cuisiner. » C'est donc fort logiquement que nous avons retrouvé les deux hommes pour un double coup de chapeau dans les pages qui suivent.

Notre focus sur un établissement, c'est en compagnie

de Julien Roucheteau que nous l'avons effectué. Au programme de cet étoilé, un des meilleurs ouvriers de France : faire briller sa cuisine au cœur de cet établissement somptueux qu'est La Réserve de Beaulieu à Beaulieu sur Mer.

Du fait de la crise sanitaire, nous n'avons pu rencontrer la totalité des chefs que nous envisagions de vous faire découvrir dans ce magazine. Nous vous proposons, donc, un « best of » de quelques recettes publiées précédemment, notamment celle de Nicolas Bottero qui a obtenu, cette année, une étoile au Michelin. Récompense méritée pour ce chef qui officie aux fourneaux de son Mas Bottero à Saint-Cannat.

M.E.



JULIEN ROUCHETEAU

PASSION ET PARTAGE À LA RÉSERVE DE BEAULIEU

IL A QUITTÉ PARIS POUR LA CÔTE D'AZUR SANS UN REGRET. ÉTOILÉ AU GUIDE MICHELIN, LE CHEF NOURRIT DE GRANDES AMBITIONS POUR LA NOUVELLE ET SOMPTUEUSE MAISON, AVEC SA CUISINE ÉLÉGANTE ET SAVOUREUSE...

Julien Roucheteau est arrivé à la Réserve de Beaulieu à l'automne dernier. Lassé d'un environnement parisien stressant qui commençait à lui peser, le chef étoilé (deux macarons à la Table du Lancaster et un à la Scène Théâtrale), devenu un des Meilleurs Ouvriers de France en 2019 (finale en 2018 et remise du titre en 2019), cherchait l'opportunité de changer d'air. Il n'a pas hésité une seconde lorsqu'on lui a proposé de tenter l'aventure azurienne... « *La Réserve de Beaulieu n'est pas qu'une adresse, c'est un lieu mythique. Je recherchais une maison avec hôtel où il faut tout organiser depuis le petit déjeuner jusqu'au dîner gastronomique en passant par le bar, le service piscine... Je trouve ça très amusant ; complexe mais amusant. En fait je voulais retrouver le contact humain, celui que j'ai expérimenté avec Monsieur Michel Troisgros qui m'a appris ce qu'est une maison familiale. Puis j'ai eu la chance de prendre mes fonctions alors que toute la partie restauration a été refaite à neuf l'hiver dernier. Sous l'impulsion des propriétaires, M. et Mme Delion, l'établissement se modernise depuis quelques années et je ne pouvais pas laisser passer l'opportunité d'arriver dans une maison historique où ont travaillé de très grands chefs, ce qui me motivait particulièrement.* » Les grands chefs, Julien Roucheteau les a fréquentés et a beaucoup appris à leurs côtés. A commencer par les chefs MOF des cuisines de la présidence du Sénat qui lui ont donné la passion du produit et l'amour du métier. C'est d'ailleurs sous les ors de la République que le jeune cuisinier a décidé de porter, un jour, les couleurs tricolores au col.

À la Réserve de Beaulieu, Julien Roucheteau s'est rapidement acclimaté au lieu et à sa clientèle ; il y a conservé l'étoile en ce début d'année. Petit fils d'agriculteurs, il s'est aussi rapidement rapproché des producteurs locaux : « *Mon but était de travailler avec des gens de la région. Aller à l'essentiel m'a toujours guidé et ici, plus*

vous grattez, plus vous trouvez des choses magnifiques ; un des producteurs avec qui je travaille cueille ses fleurs de courgettes la nuit à la lampe torche et je peux les cuisiner quelques heures après... Puis la nature est généreuse. Il suffit de se balader sur les hauteurs de Beaulieu pour ramasser les fleurs, les herbes. Moi qui adore cuisiner avec les herbes, je suis gâté ! » Si vous voulez titiller le chef, demandez-lui s'il est passé de la cuisine au beurre à la cuisine à l'huile d'olive... « *Pas du tout. Je suis de l'ouest et le vrai beurre, ça me connaît. On m'a demandé de faire une cuisine à l'image du sud, j'ai dit non, je fais la cuisine à mon image, ma cuisine, celle qui commence par le pain et le beurre. Du beurre fermier du Finistère et du pain de seigle élaboré avec des céréales cultivées en Auvergne sur des terres à seigle. La farine arrive chez un petit boulanger de Nice qui fait nos pains.* » Pour Julien Roucheteau, le pain revêt une importance particulière, celle du partage. Tous les soirs les pains sont taillés en forme d'artichauts et au fur et à mesure de la dégustation, les convives retirent une feuille. Autre paradoxe de ce professionnel, fils de boucher il avoue être « très poisson ». Autant dire qu'il est servi... « *J'essaye de travailler avec les pêcheurs. Je ne leur impose pas vraiment ce que je veux mais je vais chercher ce qu'ils ont pêché. Ce n'est pas parce qu'on est étoilé qu'on ne doit pas être au cul du bateau... »*

Sa cuisine, Julien Roucheteau la décrit « *légère et peu grasse* ». Il aime travailler les jus de légume et de fruit, faire mariner des côtes de blettes colorées dans du vinaigre balsamique blanc, jouer avec les acidités. Légèreté, finesse, élégance, délicatesse sont des mots qui font partie de son vocabulaire au quotidien. Quant à sa motivation elle en revient au partage... « *Si j'ai avancé dans le métier, si j'ai obtenu le titre de MOF, si j'ai l'étoile, si ma cuisine est plus réfléchie, plus savoureuse et évolue au quotidien, tout ça est lié à l'envie de faire plaisir et de partager... »* Entouré d'une belle équipe, dont Guillaume, en salle, Yohan, le sommelier et Benoît Jabouille, chef pâtissier, Julien Roucheteau ambitionne désormais de retrouver la deuxième étoile à La Réserve de Beaulieu... « *Un rêve* » dit-il en souriant...

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI



LA RÉSERVE DE BEAULIEU

CHARME, LUXE ET SOLEIL

C'est un lieu mythique né en 1880 lorsque Pierre Lottier, qui veut servir à sa table le meilleur poisson de la Méditerranée, fait creuser un grand bassin où les pêcheurs viennent déverser leurs prises. « La Réserve » vient de naître. La suite est princière, royale, people, puis très années folles. Dix chambres viennent compléter l'établissement. C'est la seconde guerre mondiale qui éteindra les lumières de la fête... A l'Armistice, Pierre Lottier cède sa maison à Jacques Laroche qui construit ici une villa florentine avec une cinquantaine de chambres. Il en confie la direction à Jean Potfer qui, en 30 ans, hisse La Réserve de Beaulieu parmi les plus beaux palaces du monde. Mais toutes les belles histoires ont une fin et lorsque Nicole et Jean-Claude Delion rachètent « La Réserve », à la fin du siècle dernier, c'est une belle au bois dormant... Le couple, qui a déjà sorti de l'oubli la Résidence de La Pinède à Saint-Tropez n'a de cesse, depuis, de redonner son lustre au Palace. D'année en année, les travaux sont menés : une piscine miroir, une boutique éphémère, un spa, un restaurant étoilé au Michelin et un bistrot chic font de ce havre de luxe et de paix un lieu de villégiature redevenu incontournable...



Photos Sophie SPITERI



DOMAINE DE
CANTA RAINETTE

VINS A.O.P CÔTES DE PROVENCE



Alcool et gras : c'est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

DEGUSTATION - VENTE DIRECTE - EXPEDITIONS

Du 1er Mai au 30 Septembre : ouvert tous les jours de 09h00 à 12h00 et de 15h00 à 19h00
Du 1er Octobre au 30 Avril : ouvert de 09h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h00 sauf dimanche et jours fériés.

Domaine de Canta Rainette
1144 route de Bagnols - 83920 La Motte-en-Provence
Tel. : +33 (0)4 94 70 28 25 Email : contact@canta-rainette.fr

WWW.CANTA-RAINETTE.FR



Domaine de
Canta Rainette

Domaine de
Canta Rainette

@cantarainette



LA RECETTE DE JULIEN ROUCHETEAU DOS DE SÉRIOLE GRILLÉ AU CHOUVIOLIS DE FENOUIL RÔTI

LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES

1 filet de sériole de 1,8 Kg

Pour la garniture : un gros chou chinois violet ; 3 bulbes de fenouil ; 3 g de graines de fenouil sec.

Pour la sauce : les arêtes et la tête de la sériole, un oignon, un vert de poireau, 5 gousses d'ail, 200 ml de vin blanc « sauvignon », 2 kg de fenouil, du vinaigre de xérès, 100 g de beurre

Pour le sirop : 100 g d'eau, 100 g de sucre, un citron jaune.

PRÉPARATION DE LA SÉRIOLE :

Mettre à blanc le filet et tailler en forme de rectangle dans le dos de 120 g net

PRÉPARATION DE LA GARNITURE :

Éplucher le chou, cuire entier sous vide à 80°C pendant 10 heures et refroidir. Tailler en fines lamelles et réserver. Avec les côtés du chou, faire une brunoise que l'on assaisonne avec les graines de fenouil. Avec les parures de chou, les mettre à confire dans un sirop citronné, confire et mixer, assaisonner avec un trait de vinaigre de xérès. Récupérer les pluches de fenouil a frais, tailler le fenouil en gros palets et faire griller noir au grill, les faire revenir en cocotte à couvert. Cuire jusqu'à évaporation du jus de végétation, mixer et passer au tamis. Dessécher la purée au maximum, monter très légèrement à l'huile d'olive.

Mettre la purée en poche à douille, étaler les tranches de chou sur le plan de travail et garnir d'une boule de 3 g de purée au milieu, replier le voile de chou sur lui-même, appuyer avec le doigt autour, couper avec un emporte-pièce les bords bien propres, réchauffer au four vapeur.

PRÉPARATION DE LA SAUCE :

Faire suer les arêtes et la tête à l'huile d'olive sans coloration, ajouter les légumes, déglacer au vin blanc, réduire, mouiller à hauteur avec de l'eau. Porter à ébullition, écumer, cuire 30 minutes, infuser 30 minutes, passer, réduire en apportant une belle consistance et du goût. Faire un jus de fenouil, passer, le réduire très fort. Au service, on montera le fumet au jus de fenouil, beurre, assaisonner, un trait de vinaigre de xérès.

FINITION :

Griller le dos en le gardant bien rosé, couper en deux et ajouter de la fleur de sel.



La Sériole, sériole couronnée ou plus communément limon est une espèce de poissons pélagiques de la famille des Carangidae. C'est une des plus grandes espèces de cette famille présente dans de nombreuses mers du globe et notamment en Méditerranée.

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ



639 Route de Léoube 83230 Bormes-les-Mimosas 04.94.64.80.73 www.chateau-de-bregancon.fr

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

JEAN-ANDRÉ CHARIAL

UN AFFECTIF LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

NUL DOUTE QUE CETTE ANNÉE 2020, SI ELLE EST MARQUÉE PAR UN VIRUS, RESTERA, POUR LE MAÎTRE DE BAUMANIÈRE, AUX BAUX-DE-PROVENCE, MARQUÉE D'UNE PIERRE BLANCHE. TRENTE ANS APRÈS AVOIR PERDU SA TROISIÈME ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN, L'OUSTAU LA RETROUVE. IL EST DES ÉVÉNEMENTS QUI MARQUENT PLUS QUE D'AUTRES UN CHEMIN DE VIE...

Il ne manque plus qu'une étoile à Jean-André Charial afin qu'il soit le plus heureux des hommes... Une étoile pour le restaurant La Cabro d'Or qui viendrait briller aux côtés de trois étoiles de l'Oustau, et de celles du Strato à Courchevel et du Prieuré à Villeneuve-les-Avignon, établissements qui composent le groupe Baumannière. En 1990, lorsque l'Oustau se voyait retirer sa troisième étoile, ce fut un déchirement pour le maître des lieux. Trente ans plus tard, il ne cache pas sa satisfaction après l'avoir retrouvée. Les témoignages de clients et des membres de la profession lui sont allés droit au cœur. Mais c'est à Glenn Viel que, lui, témoigne sa reconnaissance, ce jeune chef recruté par ses soins, arrivé aux Baux-de-Provence il y a cinq ans et avec qui il a su former un parfait binôme. « *Retrouver cette distinction cette année, nous dit-il, prouve qu'il ne faut jamais rien laisser tomber... Maintenant, le plus dur c'est de durer !* » Et pour ce faire, Jean-André Charial n'a de cesse de transmettre son savoir à Glenn Viel tout en nous confiant : « *Ça m'a coûté de laisser tomber la cuisine. A une époque j'étais un peu comme une rock star. Mais, dans une vie, il faut avoir l'intelligence de prendre conscience des réalités et de passer au niveau supérieur. Ici je suis heureux et fier d'être le patron et je n'ai aucune intention d'arrêter ou de vendre...* » Ça, c'est dit !

Mais Jean-André Charial nourrit une autre passion, celle pour vin. Une passion qui trouve sa source au cours des dégustations qu'il menait, il y a des années, aux côtés de son grand-père Raymond Thuilier, propriétaire et chef étoilé de l'Oustau de Baumannière et qui possédait

une société de distribution. « *J'avais vraiment envie de faire du vin, mais j'étais salarié de mon grand-père et n'avais pas la possibilité d'acquérir des vignes. Un jour, un client qui était devenu un ami, nous a demandé s'il n'y avait pas une propriété viticole à vendre dans la région. Il y avait effectivement le Mas de Romanin. Il l'a acheté et notre association est née comme ça. Avec mon ami Jacques Puisais nous avons recomposé le vignoble et réalisé la première vinification à Romanin en 1990. Petit à petit le domaine a prospéré et j'y allais tous les jours.*

Pour des raisons sur lesquelles je ne m'étendrai pas, j'ai quitté Romanin en 2001 et Jean-Daniel Schlaepfer, propriétaire du Domaine de Lauzières, m'a aussitôt proposé de venir vinifier chez lui. Et 2001 fut le premier millésime de l'Affectif. » Quant au nom de baptême de cette cuvée, mythe ou réalité, seul Jean-André Charial le sait vraiment. Il raconte : « *C'est Wolinski, un jour, qui m'a dit 'tu sais, Raffarin il carbure à l'affectif'. J'ai alors déposé le nom pour ma cuvée de vin rouge...* » Une chose est certaine, c'est un nom de baptême qui convient parfaitement au patron de Baumannière qui est assurément, lui aussi, un affectif. « *Je continue toujours à faire un peu de vin au domaine de Lauzières, environ 5000 bouteilles de rouge et 100 de rosé. Et cette année, avec René Milan, nous avons créé une sélection appelée l'Invitation de Jean-André Charial, un IGP Alpilles en blanc et en rosé...* »

Quant à la sixième étoile désormais espérée, pour l'obtenir, Jean-André Charial fait totalement confiance au chef Michel Hulin qui dirige les cuisines de La Cabro d'Or : « *Ce que fait Michel vaut largement une étoile...* » Parole de professionnel. Réponse en début d'année prochaine !

Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI







GLENN VIEL

LE RÊVEUR CRÉATIF

«*C'est une reconnaissance, ce n'est pas un aboutissement !*» Dans son potager bio, à l'Oustau de Baumanière, Glenn Viel relance la mécanique après le confinement. Auréolé de trois étoiles, il veut continuer plus que jamais à progresser, comprendre et apprendre. «*En fait, c'est lourd à porter et l'arrêt forcé lié à la pandémie m'a permis de dompter ces trois étoiles, d'un poids, en faire une force.*» Glenn Viel est un hyper dynamique et cette reconnaissance lui permet de tenir un engagement pris auprès de son père lorsque sa mère est morte. Il avait vingt ans, était dyslexique et s'était fixé les trois étoiles comme horizon ; alors, des écueils de la vie, il a su faire une force. En bon breton qu'il est, lorsqu'il a une idée derrière la tête il ne l'a pas ailleurs. Le pain par exemple, plus qu'une passion : «*Je veux développer les accords mets-pain ; je vais créer une quinzaine de pains différents.*» Avec sa cuisine il avoue vouloir «*raconter des choses marrantes*». Et pour les mettre en scène, avec l'aval de Jean-André Charial, le propriétaire de l'Oustau, il a installé un atelier à demeure pour la céramiste arlésienne Cécile Cayrol qui signe la vaisselle de la maison. «*C'est certainement unique au monde*» s'amuse Glenn Viel. Mais ça lui permet d'être en direct avec la créatrice et de pouvoir facilement travailler avec elle. Ecologie et développement durable font partie des ses préoccupations quotidiennes. Cette année, de son potager qui devrait être totalement opérationnel dans deux ou trois ans, il a récolté, entre autres, 50 kilos d'asperges ; il est désormais autonome en ce qui concerne les tomates et les framboises. Il a aussi élevé deux cochons qui lui ont assuré la charcuterie ! «*Je n'ai pas envie de faire du bocal, je n'ai pas envie de raconter quelque chose qui a déjà été raconté...* »

Si Glenn Viel affirme être «*un grand rêveur* », rien n'est laissé au hasard dans son quotidien. «*L'aspect psychologique de la dégustation est hyper important. Température, texture, esthétique et vocabulaire doivent être pris en compte. La texture amène à la réflexion du goût. On peut déguster le poisson le plus génialement cuisiné du monde, une toute petite arête peut détruire la dégustation. Pour la température c'est pareil. Le corps est à 37° et servir des mets à 47° ou 48° c'est l'idéal pour le confort du cerveau du dégustateur qui peut ainsi analyser les goûts instantanément.* » Pour le plus jeune triple étoilé de France : «*La création est plus importante que le savoir.* » Et au moment de poser le point final à notre rencontre, il nous confie : «*Il ne faut jamais oublier la force du collectif. Nous sommes une soixantaine à avoir amené la troisième étoile à la maison...* »

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI

OUSTAU DE BAUMANIÈRE
D27, 13520 Les Baux-de-Provence
04 90 54 33 07 / baumaniere.com



LA RECETTE DE NICOLAS BOTTERO* **CHAPON DE MÉDITERRANÉE RÔTI** **FENOUILS DE PAYS CRUS ET CUITS, ÉMULSION ANISÉE**

LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES

un chapon d'1,5 kg, 1,5 kg de fenouil bulbe, 100 g de fenouil branche, 30 g de graines de fenouil, 20 cl de jus de fenouil centrifugé avec les parures, deux cuillères à soupe de jus de citron, deux carottes, une branche de céleri, deux oignons blancs, une tête d'ail, 0,5 l de vin blanc de Provence, un litre d'eau, 20 cl de crème liquide, 10 cl d'huile d'olive des Baux de Provence.

LA PROGRESSION :

Lever le chapon en filet, parer et désarêter. Tailler 4 portions. Réserver au frais sur un papier absorbant.

Rincer les arêtes et la tête et réaliser un fumet de poisson de la manière suivante :

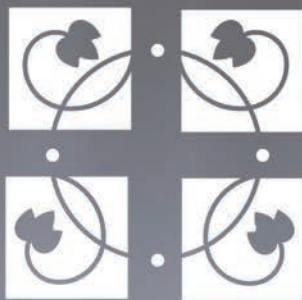
Tailler les carottes, céleri branche, oignons blanc et l'ail finement, suer à l'huile d'olive avec les parures de chapon sans coloration puis mouiller avec le vin blanc et l'eau. Monter à frémissement et cuire 20 minutes. Passer au chinois fin et réduite de trois quarts, crémier et réduire

de moitié. Ajouter le jus de fenouil centrifugé et réduire à nouveau de moitié. Rectifier l'assaisonnement.

Emincer finement la moitié des fenouils. Faire suer dans une sauteuse à l'huile d'olive jusqu'à l'aspect compoté. Ajouter quelques graines de fenouil.

Tailler les autres dans le sens de la hauteur afin de garder le cœur dans la tranche. Tailler de fines tranches à la mandoline pour réaliser des copeaux. Les plonger dans un bain d'eau glacée et citronnée. Egoutter et réserver au frais. Passer les parures à la centrifugeuse pour obtenir le jus de fenouil utilisé pour la sauce.

Colorer les filets de chapon dans une poêle à l'unilatéral. Laisser monter la cuisson aux trois quarts du filet, retourner 15 secondes et dresser dans l'assiette. Réchauffer la compotée de fenouil. Finir les assiettes avec les copeaux crus et les sommités de branches de fenouil. Verser la sauce et déguster.



Les
Terres
de SAINT HILAIRE

RD3, Route de Rians | 83470 OLLIÈRES | 04.98.05.40.10

www.terresdesainthilaire.com

Vente de vin à la propriété
du mardi au samedi 10-12h30 / 13h30-18h



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



LA RECETTE DE LUDOVIC TURAC* MA VERSION DE L' AÏOLI

LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES

Brandade : Copeaux de légumes : 1kg de cabillaud - 1 botte de carottes fanes - 2 l. de crème liquide - 1 botte de navets fanes - 2 têtes d'ail - 3 poignées d'haricots verts - 2 piments d'Espelette - 3 barquettes de mini fenouil - 5 pommes de terre Charlotte - ½ orange - Sel. Aïoli : 1/8 l. d'huile d'olive 1 jaune d'œufs - 2 bottes de persil - 1 l. d'huile d'arachide - 1 tête d'ail - Concentré de tomate 1 cuillère à soupe. Foccacia : 1kg de farine - 500gr d'eau - 25gr de levure - 1/8 l. d'huile d'olive - Fleur de sel - Encre de sèche.

LA PROGRESSION :

La brandade : Cuire les pommes de terre pelées dans la crème (départ à froid) avec l'ail, le piment d'Espelette et le sel pendant 30 min. Ajouter le cabillaud sans la peau et cuire avec les pommes de terre pendant 10 minutes. égoutter ; hacher avec une fourchette. Ajouter l'huile d'olive et le persil ciselé. Assaisonner.

La Foccacia : Réaliser le levain avec la levure , l'eau et l'encre de sèche. Mélanger le levain au reste et réunir

dans un cul de poule recouvert d'un torchon humide. Laisser monter à température ambiante. Au bout de 2h, étaler la pâte et faire reposer pendant 45min. Cuire 8min à 170°C. Après cuisson, tailler pour obtenir des tranches de 25cm de long et 2cm d'épaisseur.

Les légumes : Réunir tous les légumes présents dans l'aïoli traditionnelle. Les tailler très fins à la machine à jambon ou à la mandoline. Pour les haricots verts, tailler des « rondelle » d'un centimètre de long (elles seront plantées à la verticales).

L'aïoli : Réaliser une mayonnaise en remplaçant la moutarde par une cuillère à soupe de concentré de tomate, râper l'ail en fin de préparation.

Dressage : L'idée est de déguster toutes les composantes ensemble. Toaster la foccacia 20 sec de chaque coté au grill, en l'ayant préalablement légèrement huilé. Dresser l'aïoli à l'aide d'une poche à douille. Faire 2 quenelles de brandade et disposer équitablement sur la foccacia. Se servir de l'aïoli pour planter tous les légumes harmonieusement. Terminer par un filet d'huile d'olive, le zeste d'orange et piment d'Espelette.





LA VENISE PROVENÇALE

AOP Coteaux d'Aix en Provence



Labus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Saint Julien Les Martigues - Tél. 04 42 81 33 93

www.laveniseprovencale.fr



LA RECETTE DE FANNY REY* **LANGOUSTINES CRUES À LA TRANCHE MARINÉES ET FLAMBÉES AUX SUCS D'ABSINTHE**

LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES

Carpaccio de langoustines : 2 grosses langoustines.
Langoustines flambées : 4 grosses langoustines.
Vinaigrette : 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe d'épices de saté, 1 citron jaune, 1 pincée de Fleur de sel, et poivre du moulin, piment d'Espelette.
Flambage : 2 cuillères à soupe d'absinthe.

PROGRESSION

Préparation carpaccio, et langoustines :

Décortiquer les langoustines en prenant soin de retirer le boyau central à l'aide d'un pic en bois.
Trancher 2 langoustines dans le sens de la longueur pour

obtenir des tranches comme un carpaccio que l'on dispose dans chaque assiette. Filmer les assiettes, et réserver au frais.

Préparation vinaigrette :

Zester le citron, puis presser son jus, et élaborer la vinaigrette en y ajoutant l'huile d'olive, les épices et l'assaisonnement.

Faire mariner les 4 grosses langoustines pendant 5 minutes dans cette vinaigrette citronnée.

Préparation de service, et service :

Déposer les langoustines marinées sur une grosses pierre brûlante et faites les flamber avec les sucres d'absinthe.



DOMAINE DE
LA NAVARRE

GOÛTEZ AU VOYAGE

VINS DE PROVENCE & DE NAVARRE



3451 Chemin de la Navarre . 83260 LA CRAU . + 33 (0)4 94 66 04 08

WWW.LANAVARRE.FR



FÊTE DES TERRASSES

LES ROSÉS ONT ÉTÉ À L'HONNEUR



A l'initiative de la Région Sud, le 1er juillet dernier, s'est déroulée la fête des terrasses. L'occasion de fêter le retour à la vie après des semaines difficiles. Dans les Alpes, en Provence, sur la Côte d'Azur, les terrasses sont le symbole de la convivialité, de l'apéro et de la liberté retrouvée. En les célébrant, la Région Sud a créé un grand élan populaire autour des valeurs de partage et de joie de vivre qui caractérisent les habitants du sud. Outre le partage en famille et entre amis, cette fête des terrasses avait aussi pour but d'aider les quelque 1000 cafetiers, hôteliers et restaurateurs qui ont ré-

pondu à l'appel de la Région Sud à relancer leur activité dans la convivialité et la bonne humeur. « Sans ces professionnels et les municipalités de notre territoire, ce moment de convivialité n'aurait pas été possible, a déclaré Renaud Muselier, Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Président de Régions de France. Qu'ils soient remerciés pour leur implication. » Un événement auquel Renaud Muselier a tenu à associer les vignerons de la région afin de « redécouvrir la filière des Rosés du Sud, qui malgré sa première place de producteur mondial a fortement souffert de la crise. »



CELLIER
MARIUS CAÏUS
DEPUIS 1912

AOP Côtes de Provence
AOP Côte de provence Sainte-Victoire
www.cellier-de-marius-caius.fr
04 94 78 43 29
47, Grand Rue 83910 Pourrières



BLUE SIDE

UN ACCOMPAGNEMENT CLÉ EN MAIN

CRÉÉ EN 2011 PAR ARNAUD COURRET ET TOM VERGER,
BLUE SIDE SITUÉ À GASSIN, S'IMPOSE COMME
LE PARTENAIRE DE RÉFÉRENCE POUR TOUS LES TYPES
DE TRANSACTIONS VITICOLES.
SA VALEUR AJOUTÉE ? UNE EXPERTISE VITI-VINICOLE
ET UN SAVOIR-FAIRE INCONTESTABLE EN MATIÈRE
DE STRUCTURATION DE L'EXPLOITATION
ET DE SA TRANSMISSION.
BLUE SIDE ACCOMPAGNE CHAQUE PORTEUR DE PROJET
D'INVESTISSEMENT VITICOLE EN FONCTION DE
SES SPÉCIFICITÉS ET DE SON BUDGET.
DÉTAILS AVEC ARNAUD COURRET.

Quelles sont les caractéristiques de l'accompagnement proposé par Blue Side ?

Notre offre de services prend une forme globale et complète qui nous démarque des autres acteurs de la transaction.

Blue Side fournit d'une part, à ses clients, une expertise technique quant à la structure du vignoble, son état sanitaire, sa conformité à une AOP etc..., et d'autre part, offre conseils et recommandations sur les investissements à effectuer. Pour la partie vinicole, nous assurons une analyse détaillée de l'outil de production, de son dimensionnement par rapport aux besoins du domaine et du projet à développer. Aujourd'hui cette démarche va jusqu'à l'étude de projets de création de domaines quasi ex nihilo. Blue Side développe ainsi une expertise unique en cession / acquisition proposant une offre complète et globale qui permet d'accompagner chaque client et de conforter au mieux son acquisition.

Vos clients sont issus de quels horizons ?

Nos clients sont majoritairement français, ce qui révèle que le vignoble hexagonal reste aux mains de propriétaires du territoire. Ce sont également des personnes qui ont des disponibilités financières pour investir dans un projet d'envergure. Chaque projet est unique et traité comme tel en fonction de ses spécificités propres. Il s'agit d'une



aide précieuse que nous apportons à celles et ceux qui souhaitent se reconvertir dans cette filière et ont besoin d'être soutenus, renseignés et confortés dans leur choix. L'acquisition d'un vignoble doit aussi prendre en compte une dimension importante, celle du temps. En cas d'arrachage et de replantation de vignes, par exemple, il faut prévoir près de 5 ans entre deux productions.

Vous avez accompagné quelques belles opérations...

Pour les plus connus, nous avons la confiance de clients comme le groupe LVMH. Ce géant du luxe a fait appel à Blue Side pour sa première acquisition en Provence, le Château du Galoupet, Cru Classé qui représente près de 70 hectares de vigne sur un très beau terroir face aux Iles d'Or. Ce sont aussi la Maison Aegerter, producteur et négociant de Grands Vins de Bourgogne qui a investi en Provence avec le rachat de Château Giroud ou le groupe Cap Wine International qui détient près de 400 hectares de vigne et nous a confié ses implantations en Provence.

Et puis il y a tous ceux qui sont moins connus et que nous accompagnons chaque jour avec la même constance.

Comment se porte la filière après la crise sanitaire ?

Bonne nouvelle, les acteurs viti-vinicoles n'ont pas reporté leurs projets malgré les difficultés liées à la propagation du virus. La Provence est toujours, et plus que jamais, une région viticole en plein essor qui nécessite de pouvoir y consacrer les moyens nécessaires. Aujourd'hui, en cette période d'incertitude financière mondiale, l'investissement patrimonial foncier viticole est plus que jamais une valeur refuge.



CHÂTEAU DU ROUËT

ÉTAPE INTEMPORELLE...

Traversé par une voie romaine, le Domaine du Château du Rouët est un lieu où célébrer son mariage permet d'allier la modernité de la salle dédiée à que son extérieur couvert. D'autre part la grande maison de maître bâtie en 1880, et ornée de somptueux plafonds de l'école Italienne, accueille jusqu'à 18 personnes. Le lieu est irrigué par deux sources qui alimentent les bassins ombragés d'arbres vénérables et exotiques. Le terroir volcanique niché sur les contreforts du massif

de l'Estérel a permis de développer des vins d'une grande finesse avec un caractère prononcé qui récompense le travail de toute une famille au long de plusieurs générations. De plus pour les amateurs de randonnées, ou plus simplement de calme et de sérénité, ce lieu qui est habité par l'âme du vin et de l'esprit permettra l'évasion sensorielle et spirituelle dont notre temps est tant frustré. Le vin est une fête, la nature est son écrin, le plaisir et la joie ses récompenses.



CAVEAU DE VENTE ET DE RÉCEPTION

Le Château du Rouët redimensionne son espace de dégustation avec un nouveau concept d'accueil de la clientèle privée du Domaine. L'architecte Philippe Mathieu, Id-wine et Matthieu Savatier, Œnologue Propriétaire ont repensé ensemble ce lieu de rencontre avec l'esprit de ce terroir. Une vision moderne et épurée de l'univers des vins du Château du Rouët, partagée par les deux « Mathieu » d'une nature créative, ayant chacun des racines paysannes. La salle de vente est ouverte sur le Jardin, espace de dégustation au panorama exceptionnel donnant sur les majestueuses roches rouges de l'Estérel. Le partage d'un savoir-faire au service de l'excellence.

D47 - Route de Bagnols 83490 LE MUY
04 94 99 21 10 / www.chateau-du-rouet.com



Les Vignerons
de la Cave
de Pierrefeu

CAVE COOPÉRATIVE

Avenue Léon blum, route départementale 12 - 83390 Pierrefeu du Var

Tél : 04 94 28 20 09 - Fax : 04 94 28 21 94 - vigneron.pierrefeu@gmail.com

www.vignerons-pierrefeu.com

Horaires d'hiver : 9h00 à 12h30 et 13h30 à 18h00.

Horaires d'été (juillet-août) : 9h00 à 12h30 et 14h30 à 19h00 - Le dimanche matin de 9h00 à 13h00.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE CHARME

DE LA BASTIDE SAINT-JULIEN



lieu de repos où vos sens sont en éveil. Chant des cigales, vins du Château St Julien, savoureuses dégustations des mets concoctés par Roland Paix traiteur, fabuleux paysages varois... Tout y est pour vous garantir un séjour d'exception. Chambres de prestige aux prestations haut de gamme, organisation de réceptions professionnelles ou de vos évènements privés, ce lieu exceptionnel niché au coeur de la Provence Verte sera le témoin de vos plus beaux souvenirs. Idéalement placée à deux pas du Château Saint Julien, non loin du magnifique Couvent Royal de St Maximin et de l'abbaye de la Celle, la Bastide vous propose une immersion dans l'art de

Située au coeur de la Provence Verte, la Bastide Saint Julien surplombe l'arrière pays varois et offre à ses visiteurs une vue remarquable sur le massif de la Loube. Rénovée avec goût par Mme Garassin, la Bastide Saint Julien se pare de nouveaux traits de caractère qui ne laissent aucun visiteur indifférent. La Bastide vous accueille dans un

vivre provençal et l'histoire de notre région. Architecture, oenotourisme et balades gourmandes... votre séjour sera inoubliable et sans nul doute riche en émotions.

Route de Tourves, RD 209 - 83170 La Celle
04 94 86 26 60 / www.bastide-saint-julien.com

UNE JOURNÉE

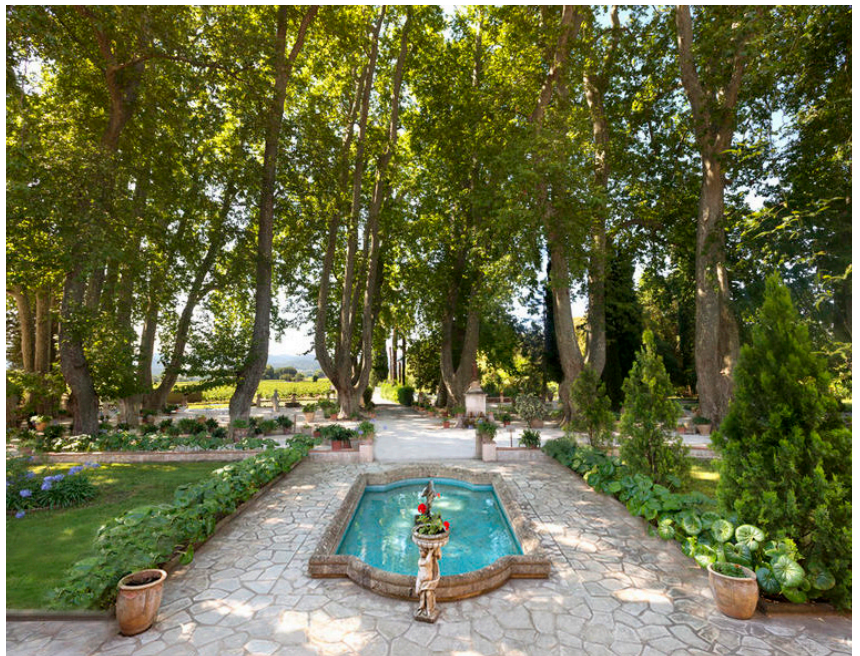
AU CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE

Imaginez des vignes à perte de vue sur une grande plaine et un chemin de « tout venant », sans nids de poule, qui mène jusqu'à un îlot de verdure où une maison de maître s'étire derrière un parc protégé du soleil par les frondaisons plusieurs fois centenaires de platanes monumentaux.

Le temps d'une journée, le Château vous invite à découvrir ses vins Crus Classés, les caves, les jardins, ou encore l'exposition de Santons, collection privée de la famille Fabre. Au coeur du domaine, deux salles de réception sont à votre disposition pour vous restaurer.

Sur réservation uniquement.

Route de Puget-Ville
83390 Pierrefeu-du-Var
04 94 28 20 31 / www.aumerade.com





Villages de Caractère du Var®

Quatorze villages varois emblématiques s'unissent pour vous faire découvrir leur patrimoine ancestral et leurs paysages typiquement provençaux.

Venez partager leur douceur et leur art de vivre !

AMPUS
AUPS
BARGÈME
CHÂTEAUDOUBLE
LA CADIÈRE D'AZUR
CALLIAN
LE CASTELLET

COLLOBRIÈRES
COTIGNAC
ENTRECASTEAUX
MONS
ST MARTIN de Pallières
TOURRETTES
VILLECROZE les grottes

Suivez la route des Villages de Caractère du Var

sur le site

visitvar.fr



Retrouvez-nous sur www.villagesdecaractereduvar.fr

LE SAC À DOS GOURMAND !

DE LA FONT DES PÈRES



Pour les amoureux de la nature, le Domaine propose les pique-niques de la Font des Pères. Verrines, charcuterie, vin du Domaine, voire même Caviar pour un déjeuner sur l'herbe plus luxueux ! tout est rassemblé dans un joli sac à dos isotherme entièrement équipé (ménagère, verres, planche...) prêté pour l'occasion (contre une caution) ou vendu sur place. Plusieurs lieux pour pique-niquer dans les vignes avec une vue imprenable sur la SAINTE-BAUME sont proposés aux clients selon leur endurance et leur souhait, avec en prime thym et romarin en libre-service !

LA FONT DES PÈRES : Ferme auberge / Le Comptoir / Chambres d'hôte / Réceptions
 1306 Chemin de Pontillaou
 83330 Le Beausset
 04 94 15 21 21 / www.lafontdesperes.com

LE CHÂTEAU DEMONPÈRE

LA 1^{ÈRE} ANNÉE À « ART ET VINS »

Au cœur des Côtes de Provence et de la Plaine des Maures, du Terroir Notre-Dame des Anges au pied du Massif, le Château Démonpère vous invite à découvrir et admirer les sculptures de Sylvie Bonneau. Après 20 ans d'expérience, cette artiste formée à la prestigieuse école Boule a ensuite oeuvré pour l'Opéra de Paris, l'Opéra Nantes ou encore à Angers, au Puy du Fou. Elle associe la sculpture sur pierre ou bois, à un travail d'accessoiriste de spectacle, et réalise



également des sculptures sur commande.

Son travail peut s'attacher à des techniques traditionnelles, comme la sculpture sur pierre calcaire, mais aussi à des techniques moins communes, telle que la taille directe de chêne liège à la tronçonneuse.

Une exposition à ne pas rater tout en dégustant les Vins Côtes de Provence A.O.P Biologiques et les Huiles d'Olive Biologiques !

Du lundi au samedi de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30 .

www.chateau.demonpere.com

Tél. : +33 (0)4 94 60 07 78 ou +33 (0)6 18 56 67 02



*La passion du vin
depuis 1921*

Sur le littoral varois, l'appellation **Côtes de Provence La Londe** donne naissance à des vins fins, frais et élégants. L'ouverture maritime y est pour beaucoup.

Comme une montagne de schistes qui serait tentée d'aller tremper ses pieds dans la mer, le massif des Maures s'avance en douceur pour venir se languir sur une plage de sable blond bordée de pinèdes.

Face à la mer, la vigne bénéficie d'un panorama enivrant sur le golfe, le fort de Brégançon et les îles d'Or que sont Porquerolles, Port-Cros et Le Levant.



04 94 00 11 23
www.vignerons-londaïs.com

CAVEAU DE VENTE | VINS DE DOMAINES - CUVEES DE TERROIR
363 avenue Albert Roux | Produits de Terroir - Nombreuses idées de cadeaux
La Londe les Maures | Juillet et Août ouvert tous les jours
le reste de l'année du lundi au samedi

« DE LA VIGNE AU VERRE » AU CHÂTEAU SAINT-MAUR



Le Château vous offre l'opportunité unique d'appréhender toutes les étapes de production de ses vins Crus Classés. Après une escapade dans le vignoble à la découverte de cette liane mystérieuse qu'est la vigne, visitez le chai haute technologie, là où est accompagné le travail de la nature, et laissez le Château vous livrer quelques-uns de ses secrets de vinification. Enfin, initiez-vous à l'art de la dégustation selon un immuable rituel, l'oeil, le nez et la bouche. Dégustation comparative de six vins dont le prestigieux Clos de Capelune.

535, route de Collobrières RD48
83310 Cogolin - 04 94 95 48 48
www.chateausaintmaur.com

LA NOUVELLE CAVE DE TORPEZ

La cave historique implantée au centre-ville à Saint-Tropez depuis 1908 lors de sa création, a intégré son nouveau site de production au 111 Route de Plages depuis l'année dernière pour son 111ème millésime. La nouvelle cave accueille depuis lors la production de vin et se prépare à nouveau à accueillir les prochaines vendanges. Pour la saison 2020, les équipes de Chevalier TORPEZ vous accueillent tous les jours, pour vous faire découvrir et redécouvrir la gamme des vins de Saint-Tropez.



Route des Plages 83990 Saint-Tropez
04 94 97 01 60
www.torpez.com



TORPEZ

À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908

CÔTES
DE PROVENCE



Vins et Vignoble
au Cœur de Saint-Tropez

*Wines with Love
from Saint-Tropez*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



PAR **CARINE AIGON**

Animatrice Tv depuis plus de vingt ans, Carine Aigon est une spécialiste de la gastronomie et de l'alimentation durables. Tombée très tôt dans un verre de volnay, elle étudiera à l'université de Suze-la-Rousse afin de transmettre des informations claires et des conseils pertinents à ses téléspectateurs. A travers toutes les émissions qu'elle anime, elle n'a de cesse de partager sa passion de bien manger pour tous.

Le rosé c'est culturel ! Et cette culture est devenue, au fil des années, accessible à tous. Parfois pour le meilleur, parfois pour le pire. Le rosé fait pourtant désormais l'unanimité. Dès les premiers rayons du soleil, il s'invite aux terrasses des cafés, il évoque le sud, la mer et les glaçons !

Pour la Bourguignonne que je suis, élevée au chardonnay et au pinot noir, mon rapport avec le vin rosé ne se résumait qu'à celui de Marsannay-la-Côte, autant vous dire un Ovni viticole.

Mais depuis, le vin a coulé sous les ponts, entraînant avec lui quelques certitudes bien ancrées.

En venant vivre dans le sud, il y a presque vingt ans, il me fallut tout d'abord découvrir les merveilles de l'assemblage. Le rosé à cette époque n'était encore que le « petit » vin de l'été.

Cependant, le rosé doit-il être seulement le compagnon idéal de nos soirées estivales ? Définitivement non !

Mais alors, c'est quoi un bon rosé ? Un vin qui doit avoir du fruit et qui sent le raisin ! Oui parce que le vin c'est d'abord du fruit et certainement pas un breuvage incertain exhalant des arômes de bonbon chimique, de copeaux de bois ou de vieille écurie...

Alors faisons preuve de pédagogie, car pour des amateurs novices, la mauvaise réputation du rosé sévit toujours. « Le rosé n'est pas du vin », entend-on encore parfois.

Donnons donc des lettres de noblesse à ces rosés si racés, si fougueux, si enivrants... tout simple-

ment savoureux. A ceux qui croient encore que le rosé n'est pas du vin, je recommande instamment d'aller rencontrer les vignerons afin de découvrir l'élaboration délicate de ce nectar.

Personnellement, lorsque je pense rosé, le premier qui me vient à l'esprit est celui de Château Roquefort à Roquefort-la-Bédoule. Ce rosé élaboré par Raimond de Villeneuve m'entraîne toujours dans un monde d'allégresse. Pour faire partager mon engouement pour mes rosés de prédilection, je ne résiste pas au plaisir de réaliser des accords mets et vins avec des rosés incroyables sous l'œil rieur de mes convives. Du rosé, mais quelle idée ? Mais une fois bu la première gorgée, l'auditoire est conquis. Je sais pourtant que le chemin est encore long qui convaincra le grand public des vertus de ce doux breuvage.

Alors faites comme moi ! Considérez le vin comme la plus belle expression de la nature et de l'homme lorsqu'ils s'unissent pour le meilleur. Vivez pleinement vos moments de dégustation et laissez vous porter loin de vos certitudes. Soyez curieux, prenez le temps de vous poser certaines questions : Pourquoi j'aime ce vin ? Pour son goût ? Pour ses arômes, sa couleur, sa texture ? Découvrirez ce que recouvre le mot terroir. Le vin est une expérience multi-sensorielle. Et lorsque vous porterez à vos lèvres cette potion magique, imaginez un voyage au pays du plaisir des sens.



TRANSPORTS **Rastègue**

à vos côtés depuis 1936.

Nous sommes le témoin de l'évolution de vos vins, comme vous, nous avons adapté nos méthodes de travail et nous avons développé notre qualité de service afin de contribuer à leur excellence. Nous sommes heureux de ce partenariat. Notre plus grande satisfaction; La confiance que vous nous accordez depuis plus de 3 générations.

Hervé Rastègue



410 Avenue des Chênes Verts 83170 BRIGNOLES / 04 94 69 70 72





CHÂTEAU DE LA ROQUE FORCADE

PROPRIETAIRE RECOLTANT
VINS - MIEL - HUILE D'OLIVE - SAVON

CONVERSION BIO
VENTE DIRECTE AU CAVEAU
ÉVÈNEMENTS PRIVÉS
ou ENTREPRISES SUR MESURE



WWW.CHATEAUDELARQUEFORCADE.COM

RD8 Lieu-Dit Baume de Marron
13124 PEYPIN
04 42 98 81 41
chateaudelaroqueforcade@gmail.com
RCS Marseille 491 859 351



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération

ON A TOUS BESOIN DE PROVENCE

#OnaTousBesoinDuSud



VINS DE
PROVENCE
le Goût du Style

VINSDEPROVENCE.COM

Le style des vins de Provence est la signature du terroir et du savoir-faire des vignerons



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION