

Rouges & Blancs

EN PROVENCE

2020



ACTUALITÉ

LA CRISE ADOUCIE PAR UN BEL ÉTÉ

QUAND LES TOURISTES
AIDENT LES VIGNERONS

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

UNE DÉGUSTATION DE HAUT NIVEAU

PLUS DE 60 ÉCHANTILLONS
PASSÉS AU CRIBLE

GASTRONOMIE

PETRI, SERRET : DEMAIN LEUR APPARTIENT

JEUNES ET TALENTUEUX :
ON VA PARLER D'EUX

n°4



Château Bonisson *au coeur de la Provence*

C'est ici, dans ce lieu préservé d'une beauté magique avec sa bastide du XVIII^{ème} siècle et sa terrasse "à l'italienne" surplombant un vignoble cerné de bois et sa colline peuplée de chênes centenaires, que l'on venait se rencontrer et échanger dès les beaux jours venus. Son nom évocateur vient du verbe "bonnir" qui signifie en vieux français "bavarder".

Dans ce lieu, dédié à l'ouverture d'esprit et à la rencontre se côtoient la tradition (dès 1791, des parcelles de vignes furent enregistrées ici même), l'âme, le style et le raffinement dans un même élan que l'on appelle "Création".

"La fresh Perspective"

www.bonisson.com

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



BONISSON
CHATEAU

Domaine familial en Provence



TRANSACTIONS - PROPRIÉTÉS VITICOLES EN PROVENCE

BLUE SIDE est le partenaire de référence sur toute la bordure méditerranéenne (Provence et Languedoc) pour les transactions de propriétés et domaines viticoles.

Nous intervenons auprès de structures variées, du vignoble à dimension familiale vinifié en cave coopérative, au domaine intermédiaire avec cave particulière, jusqu'aux exploitations d'envergure et aux grands domaines de renom.

Notre valeur ajoutée repose sur notre capacité à réaliser une transmission d'exploitation avec une expertise technique viti-vinicole reconnue et une maîtrise des problématiques administratives.

Vous souhaitez vendre ou acheter un vignoble en Provence?

Nous vous proposons nos services et notre expertise ainsi qu'une introduction privilégiée pour trouver en toute confidentialité l'acquéreur ou la propriété que vous recherchez.



N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER

04 94 43 83 00 / www.blue-side-proprietes-viticoles.com

www.blueside.fr



Vivement l'an prochain !

Par Michel Egéa

Au cœur de la déprime d'un confinement automnal succédant à celui du printemps, quelques lueurs viennent trouer la grisaille du quotidien et nous poussent à croire en l'avenir. Il y a d'abord la capacité du monde du vin, notamment en Provence, à traverser cette crise sans y laisser trop de plumes. Il faut dire que le tourisme estival, libéré de contraintes et de couvre-feu, y est pour beaucoup. Il y a ensuite un superbe millésime 2020 qui, de l'avis général et dans les trois couleurs chères à nos terroirs, s'annonce somptueux. Qui n'a pas envie d'être plus âgé de quelques mois pour en goûter les premiers nectars ?

Un autre rayon est venu illuminer cet automne morose depuis l'autre côté de l'Atlantique. En 2021, le 20 janvier à midi, les USA qui sont, rappelons-le, le 1er marché à l'export pour les rosés de Provence, devraient voir un nouveau Président arriver à leur tête. Reviendra-t-il sur la taxe mise en place par son prédécesseur sur nos vins ? Rien n'est moins sûr mais l'espoir est permis. Il reste cependant à nos édiles au plus haut-niveau à faire leur job en ce sens.

Autre trait de lumière dans le ciel nuageux de cet automne : la naissance d'un vaccin contre le coronavirus Covid-19. Cette parade serait opérationnelle, dit-on, dès les premiers mois de l'année prochaine... Que de bonnes raisons de placer des espoirs en cette année 2021 qui s'approche. En attendant, nous ne pouvons que souhaiter que les fêtes de fin d'année se déroulent de la meilleure des façons possible, même si elles devraient être perturbées par la situation sanitaire.

Et pour clore ce propos sur une note heureuse rappelons-nous que, comme le disait Léonard de Vinci : « Chez nous, les hommes devraient naître plus heureux et plus joyeux qu'ailleurs, car je crois que le bonheur vient aux hommes qui naissent là où l'on trouve le bon vin. »

SOMMAIRE



8
UNE ANNÉE DÉLICATE
POUR LES VIGNERONS
Marquée par la crise sanitaire, cette année 2020 a causé quelques des soucis à la profession.



14
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
LA GRANDE DÉGUSTATION
Rouges et blancs ont beaucoup de qualités sur les terres fréquentées par Cézanne.



39
VINS DE PROVENCE
NOS SÉLECTIONS
Dégustation automnale des rouges et blancs médaillés au Concours des vins de Provence.



92
MARSEILLE WINERY
LE VIN URBAIN
À La Pomme, entre Marseille et Aubagne, Lionel Fauquier assemble et élève son vin.



93
GASTRONOMIE
ÉTOILES EN DEVENIR
Loïc Pétri et Nadège Serret, deux belles découvertes à Aix-en-Provence.



102
LE MOT DE LA FIN
PASSION, TRANSMISSION
Par Michel Lopez, directeur du Cours Bastide et de l'Institut Clorivière d'Œnologie de Provence.

Rouges & Blancs 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 VICTOIRE - **DÉPÔT LÉGAL :** Décembre 2020. **PARUTION :** Décembre 2020. Reproduction, même partielle, interdite. « **ROUGES & BLANCS 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 LA ROQUE
FORCADE



ROQUE
FORCADE

La Promesse

2017

FAMILLE MAURIZOT

N° 02270

RD 8 -Lieu dit Baume Marron 13124 Peypin - GPS E 5°34.28831' N°43.84299'

04 42 98 81 41 / contact@chateaudelaroqueforcade.com

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



BREXIT, TAXES US, PANDÉMIE, CONFINEMENTS

UNE ANNÉE 2020 MOINS TERRIBLE QUE PRÉVU

CRISE SANITAIRE, CONFINEMENTS, FERMETURE DES BARS ET DES RESTAURANTS, ANNULATIONS DE MANIFESTATIONS : L'ANNÉE S'ANNONÇAIT DIFFICILE, VOIRE CATASTROPHIQUE POUR LE SECTEUR VITICOLE. IL N'EN A RIEN ÉTÉ, SEMBLE-T-IL, AVEC UN MARCHÉ BOOSTÉ PAR LA FRÉQUENTATION ESTIVALE.

« La saison estivale a très bien fonctionné et dans nos chiffres fortifiés, globalement les mois de juin, juillet et août ont beaucoup apporté. Nous enregistrons + 20 % sur ces trois mois après avoir subi une baisse de - 29% les trois mois précédents. Il y a une vraie dynamique et c'est bien ; c'est un rebond qui, nous l'espérons, va durer... Au global nous avons un retard de - 8% à fin août, ce qui n'est déjà pas si mal. »

Pour Brice Eymard, le directeur du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, c'est un grand bout de ciel bleu qui est venu illuminer l'horizon viticole.

« Nous avons l'avantage d'avoir ce lien fort à l'été qui a permis, avec la fin du confinement, la tenue de vacances au cours desquelles les français ont voulu décompresser. Nous avons la chance d'habiter et de travailler dans une région porteuse à ce niveau là et ça a grandement favorisé les choses (). Je ne suis pas persuadé que ce rebond soit aussi fort pour d'autres appellations. Notre seul problème aujourd'hui, c'est la lisibilité. Tous les marchés fonctionnent à court terme. Quelles seront les conséquences du brexit, de la taxe américaine ? Difficile de le dire... »*

Pour Jean-Jacques Breban, le Président du Conseil Interprofessionnel : *« Même si les bons chiffres de l'été ne suffisent pas pour compenser le retard cumulé pendant le confinement, la multiplication des signes de reprise – les chiffres de la vente au caveau l'illustrent – confirme la résilience du vignoble en dépit d'un contexte très dégradé. Ces derniers mois ont montré que le potentiel de croissance des vins rosés reste important et que le travail de long terme des Vins de Provence pour s'imposer comme la référence premium du marché, en qualité comme en image, a permis d'installer des bases solides qui nous ont permis de rebondir rapidement. Il ne faut cependant pas crier victoire trop vite. Le contexte économique national et international reste très incertain dans les mois à venir et certains vigneron sont durement touchés. Le vignoble a les atouts pour faire face à cette situation. L'interprofession maintient ses ambitions de communication pour accompagner la montée en gamme de nos AOC et la diversification de nos marchés. »*

Mais tout n'a pas été rose pour tout le monde, notamment pour quelques petites structures qui n'ont pas pu rebondir et sont en difficultés : *« Soit elles n'en avaient pas les ressources soit elles n'avaient pas les marchés suffisants, notamment celles qui travaillaient principalement en direct avec la restauration, analyse Brice Eymard. Mais ce sont des tout petits volumes qui sont concernés. »* Cette situation a aussi généré une augmentation des stocks (mesurée malgré tout), ce qui ne s'était pas produit en Provence depuis très longtemps. Mais il est difficile de faire un point définitif sur ces stocks car la situation varie en permanence en fonction des ventes. Pour le directeur du CIVP : *« Une chose est certaine, on aura moins de récolte, notamment en Côtes de Provence. Alors ce stock nous le voyons plutôt comme une opportunité. Il va permettre de faire la jonction plus sereinement et de contrebalancer la petite récolte au niveau des équilibres économiques globaux. La seule difficulté va être de faire comprendre aux intermédiaires qu'ils ne sont pas obligés de tuer l'ancien millésime dès le premier janvier. Le 2019 va très bien se boire jusqu'au printemps prochain... »*

Quoi qu'il en soit, les signes de reprise sont là à tous les niveaux. A l'export les expéditions ont progressé de 38 % en juin par rapport à 2019. Sur le premier

semestre, certains marchés sont même en positif, comme les Pays-Bas (+ 38 %), le Royaume-Uni (+ 19 %) ou le Canada (+ 15 %), mais les résultats globaux sont encore en retrait par rapport à la dernière campagne. Et en ce qui concerne la grande distribution les ventes, cumulées jusqu'à fin août, sont similaires à 2019 grâce à une accélération à partir du mois de mai qui a permis de combler sur ce circuit le retard pris au printemps.

Le reconfinement de l'automne a touché une fois de plus les marchés de la restauration. Mais fort de leur expérience acquise au printemps, les vignerons n'ont pas perdu de temps pour mettre en place et améliorer les solutions qui ont donné des fruits il y a quelques mois. Commandes sur internet, livraisons, frais de port aménagés et bien d'autres choses encore fonctionnent désormais parfaitement. Et à l'heure d'écrire ces lignes on ne peut que souhaiter que la situation redevienne normale pour aborder sereinement la période des fêtes.

Michel EGEA

(*) Selon le Comité régional du tourisme en charge de l'observation et de la promotion touristique de la Région Sud : *« Entre le 1er juillet et le 12 août, la fréquentation française de la région Sud est en progression de 23 % par rapport à 2019. Ces touristes sont principalement originaires d'Ile-de-France, du Nord et du Rhône. La clientèle internationale (...) marque quant à elle un important retrait : - 38 % par rapport à 2019. »*



LES VIGNERONS DE LA SAINTE-VICTOIRE

ONT UN NOUVEAU « CHEZ EUX »

L'Association des Vignerons de la Sainte-Victoire a récemment déménagé son siège social à Saint Antonin sur Bayon dans l'enceinte de la Maison Sainte-Victoire. Au pied de la montagne, vous êtes invités à découvrir la nouvelle Vinothèque qui est ouverte du mardi au samedi de 10 heures à 12h30 et de 13h30 à 18 heures (sauf jours fériés). Dans ce prestigieux caveau, vous pouvez déguster chaque semaine une sélection de 6 vins différents qui vous permettront de mieux connaître et apprécier les vins des 32 adhérents dans les trois couleurs. Si vous le souhaitez, vous avez la possibilité de vous les procurer au même tarif que celui proposé dans leurs caveaux respectifs. Une sélection de produits du terroir est également proposée. Par ailleurs, au sein de la Maison Sainte-Victoire vous pouvez rencontrer les agents du Conseil Départemental des Bouches du Rhône, gestionnaire des lieux, qui vous renseigneront sur les itinéraires de promenades et de randonnées. Un espace muséographique dédié à des expositions temporaires est ouvert au public et permet une découverte active du patrimoine local. Enfin, lors de votre visite vous pourrez déguster les menus élaborés à base de produits du terroir par le restaurant « Maison Sainte-Victoire ».

vins-sainte-victoire.com

SALON

LES VIGNERONS INDÉPENDANTS INNOVENT

Pionniers du circuit court, les Vignerons Indépendants inventaient, il y a plus de 40 ans, les salons à destination du grand public. Le rendez-vous a toujours séduit jusqu'à ce que celui de Paris devienne le plus grand du monde avec 140 000 visiteurs en 2019. En 2020, face aux conditions exceptionnelles induites par la crise sanitaire du covid-19, les salons de cet automne physiquement annulés, prendront

une nouvelle forme. C'est ainsi qu'est né le projet du « salon dans mon salon », le premier événement Vignerons Indépendants entièrement digital. Concrètement tous les amateurs de vin peuvent parcourir, souris à la main, les allées virtuelles de ce salon nouvelle génération et faire leur choix parmi les centaines de références disponibles. Chaque salon virtuel se tiendra aux dates habituelles et dans les villes concernées. Ce choix du tout numérique, qui ne remplacera jamais le salon physique ouvre de nouvelles opportunités pour le consommateur : celle de commander jour et nuit, 24h/24h, de transférer ses coups de cœur à ses amis, et peut-être même de profiter de conditions et de promotions exceptionnelles. A côté du « tout digital », plusieurs centaines de vignerons sont également présents sur les parkings des Parcs Expo des villes où devaient se tenir les salons afin de remettre en mains propres et en une seule livraison toutes les commandes passées sur le site auprès des vignerons présents. Une façon facile de récupérer ses achats et croiser son vigneron. Les vignerons participant à cette opération seront signalés sur le site institutionnel des Vignerons Indépendants.

vigneron-independant.com

BANDOL

UN NOUVEAU CHEF À LA FONT DES PÈRES

Après dix années passées en tant que second aux côtés de Jérémy Czaplicki, le chef étoilé de « L'île Rousse » à Bandol, Raphaël Linossier a décidé de voler de ses propres ailes et de poser ses couteaux dans les cuisines de la ferme auberge du domaine « La Font des Pères » au Beausset. Séduit par le lieu et la vue qu'il offre sur le territoire, Raphaël Linossier avait aussi à cœur de travailler avec le propriétaire des lieux, Philippe Chauvin, lui même appartenant au monde de la gastronomie et connaissant la valeur et l'importance des produits locaux et de qualité. Le nouveau chef sera aussi responsable du potager de la maison, tâche qu'il a déjà expérimentée avec bonheur il y a quelques années au Château de Berne. En attendant les apéritifs dinatoires en mer que compte organiser l'été prochain Philippe Chauvin, entre autres nouveautés, Raphaël Linossier espère pouvoir faire partager le plus rapidement possible sa « cuisine passion » aux hôtes du domaine.

lafontdesperes.com





Château Sainte Marguerite | CRU CLASSÉ DEPUIS 1955

WWW.CHATEAUSAINTEMARGUERITE.COM - T : +33 (0)4 94 00 44 44
381, ROUTE DE VALCROS - 83250 LA LONDE-LES-MAURES - FRANCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
CÔTES DE PROVENCE



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



LES « ROUGE PROVENCE »

SONT EN PLEINE FORME

On connaît bien, désormais, cette association de vigneronnés née, après une méchante grêle en 2012, pour aider l'un des leurs qui avait perdu sa récolte. Depuis, chaque année, l'association élabore une cuvée : « Plaisir Solidaire » avec les raisins offerts par chacun des membres. Le produit de cette cuvée alimente une cagnotte qui permet à l'association d'aider ponctuellement l'un de ses membres qui en aurait besoin en organisant une journée festive sur les terres du domaine concerné. En 2019, Villa Minna, le domaine Carpe Diem et celui des Béates ont pu en bénéficier. Cette année, c'est le domaine Les Terres Promises, qui a subi au printemps dernier grêle et gel, qui a bénéficié de cette action. Comme tous les ans, les raisins ont été encuvés au Château de Beaupré où ils sont vinifiés. Ce qui donne l'occasion aux vigneronnés Rouge Provence de se retrouver dans la joie et la bonne humeur (notre photo). 35 châteaux et domaines composent l'association : Château Beaupré, Château Barbeyrolles, Domaine Baraveou, La Bastide Blanche, Les Bastides, Domaine Les Béates, Domaine Beauchamp, Domaine Bunan, Château Carpe Diem, Chapelle Saint Bacchi, Clos de l'Ours, Clos Saint-Joseph, Clos Saint-Vincent, Domaine du Deffends, Château Duvivier, Domaine d'Eole, Domaine Henri Milan, Domaine Gavoty, La Tour de l'Evêque, Domaine Les Luquettes, Château Les Mesclances, Domaine Myrko Tepus, Château Pibarnon, Château Pradeaux, Domaine La Réalitière, Château Revelette, Château Roquefort, Château Sainte-Anne,

Château Salettes, Domaine La Suffrène, Domaine Tempier, Domaine Les Terres Promises, Domaine La Tour Du Bon, Château Vignelaure et Villa Mina.

rougeprovence.fr

UNE NOBEL DE PHYSIQUE

PRÉSIDERA LES TROPHÉES

DE L'INNOVATION DU VIN EN PROVENCE

La 1ère édition des Trophées de l'Innovation du Vin en Provence, organisée par Le Cluster Provence Rosé (association de plus de 45 entreprises fournisseurs de la filière viticole) et ses partenaires - le CIVP, la CCI du Var, la Chambre d'Agriculture du Var, le Lycée d'Enseignement Agricole de la Provence Verte - se tiendra le 20 avril 2021 au Hall des Expositions de Brignoles, dans le cadre de la Foire de Brignoles en Provence Verte qui cherche à remettre l'innovation agricole au cœur de son ADN. L'événement, initialement prévu le 26 mai 2020, avait dû être reporté en raison de l'épidémie de Covid-19. Le jury constitué d'experts et présidé par Gérard Mourou, Prix Nobel de Physique 2018 pour ses inventions dans le domaine de la physique des lasers, détermineront en mars 2021 les lauréats des 7 trophées. Pour postuler, les entreprises ou associations doivent présenter des innovations au service du vin en Provence ayant moins de 2 ans ou être sur le point d'être commercialisées. 8 trophées sont en compétition, sur les process viticole et vinicole, sur la pratique environnementale, sur l'innovation sociétale, commerciale, sur le marketing et les nouvelles technologies et sur la naturalité ; un trophée de l'innovation spécial étudiants (toutes catégories) sera aussi en jeu. La date de clôture des inscriptions est fixée au 31 décembre 2020.

Le dépôt des candidatures est gratuit.

trophees-innovation-vin-provence.com/inscription

SALON

MILLÉSIME BIO 2021 EN FORMAT DIGITAL

Au regard de la situation sanitaire actuelle, l'association interprofessionnelle SudVinBio a pris la décision de maintenir le salon Millésime Bio 2021 en le transposant dans un format digital. « Dans un contexte sanitaire qui reste

incertain, maintenir le salon Millésime Bio 2020 dans un format physique sur le premier trimestre 2021 n'était pas envisageable, explique Jeanne Fabre, présidente du salon Millésime Bio. En tout état de cause, la situation est telle qu'aucun report n'aurait pu être garanti et le repousser n'aurait pas permis de correspondre au calendrier des acheteurs. » Salon professionnel et mondial de la filière viticole, brassicole et spiritueux bio, Millésime Bio est le premier du secteur à passer le cap de la digitalisation et à voir le jour dans ce format inédit. Il permettra aux vigneron de retrouver une dynamique d'affaires et d'assurer leurs rendez-vous business de début d'année aux dates initialement prévues, du 25 au 27 janvier 2021. Le salon Millésime Bio dans sa version digitale reste réservé aux professionnels du secteur, accessible via la connexion à une plateforme dédiée. Derrière des stands digitaux, les vignerons pourront mettre en avant leur domaine par le biais d'outils numériques : vidéos, lien vers leur site inter-

net, accès aux fiches techniques, récompenses et distinctions... Les visiteurs auront à leur disposition des moteurs de recherche pour les aider à déambuler avec efficacité dans les allées numériques du salon. Pendant ces trois jours, les rendez-vous entre exposants et visiteurs seront rendus possibles par un système de messagerie instantanée ou de visioconférence. Comme cela était déjà le cas l'an passé, les visiteurs auront également la possibilité d'organiser leur visite et d'anticiper leurs rendez-vous avec les vignerons exposants en amont du salon dès l'ouverture de la plateforme d'inscription prévue mi-décembre.

millesime-bio.com

**CHÂTEAU
DES BORMETTES**
AOP CÔTES DE PROVENCE
AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

VISITES & DÉGUSTATIONS TOUTE L'ANNÉE
04 94 66 81 35

WWW.CHATEAUDES BORMETTES.COM

92/100 | MÉDAILLE D'OR | LE FIGARO | VIGNERONS INDÉPENDANTS ARGENT CONCOURS 2019 | COUP DE CŒUR LE GUIDE HACHETTE DES VINS | bettane + desseauve 2020 | VINS DE FRANCE | Le Point SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ | Decanter GOLD



ROUGES ET BLANCS D'EXCEPTION AU PAYS DE CÉZANNE

ENTRE LES CONTREFORTS DES ALPILLES, LES RIVES DE L'ÉTANG DE BERRE ET LES PENTES AU NORD DE SAINTE-VICTOIRE, LES COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE SONT UNE APPELLATION AUX MULTIPLES VISAGES ET TERROIRS. ON LE SAIT PEU, MAIS IL S'ÉCOULE PARFOIS UN MOIS ENTRE LE DÉBUT DES VENDANGES À LA FARE-LE-OLIVIERS ET CE MÊME DÉBUT À JOUQUES... AVEC CE DOSSIER, ET LA DÉGUSTATION QU'IL COMPORTE, C'EST CETTE DIVERSITÉ QUE NOUS AVONS VOULU METTRE À L'HONNEUR. SI ICI, COMME AILLEURS EN PROVENCE, LE ROSÉ EST ROI, CES TERROIRS VOIENT NAÎTRE DE TRÈS GRANDS ROUGES, CHARPENTÉS ET FRUITÉS AINSI QUE D'ÉLÉGANTS BLANCS FLEURIS ET CITRONNÉS. BONNE DÉGUSTATION.







UN PEU D'HISTOIRE

Des vignes à perte de vue, des cyprès, des oliviers et une bastide au milieu. Paysage des coteaux d'Aix-en-Provence. L'un des paysages pour être plus précis. En fait, ici comme un peu partout sur le littoral méditerranéen de notre région, l'Histoire du vignoble se confond avec l'Histoire de la Provence. Et l'arrivée des Phocéens vers l'an 600 avant Jésus-Christ ; ils viennent d'Asie Mineure pour fonder des colonies et transportent des plans de vigne dans les cales de leurs navires. Ils en offriront aux autochtones et leur apprendront à tailler la vigne et presser le raisin. Au Moyen-âge, monastères et abbayes donnent un nouvel essor au vignoble provençal et favorisent le développement du négoce des vins, particulièrement florissant.

Les Comtes de Provence participeront à leur tour à sa prospérité. Au XVe siècle, c'est le Roy René qui donnera ses lettres de noblesse au vignoble provençal en le faisant connaître de la plupart des cours d'Europe. La vigne provençale ne cessera de progresser jusqu'au XIXe siècle. En 1880, le phylloxéra, arrivé du Languedoc, détruit une grande partie des vignes pour ne laisser au pays aixois qu'un cinquième de son ancien vignoble. La production reprendra au début du XXe siècle. Devenus Coteaux du Roy René en 1946, les vins de la région bénéficieront dix ans plus tard de l'appellation VDQS Coteaux d'Aix. Par le décret du 24 décembre 1985, l'Appellation d'Origine Contrôlée viendra enfin couronner les efforts qualitatifs et la persévérance des vignerons.

MISTRAL ET CALCAIRE

Le climat, de type méditerranéen, 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 2 900 heures. De faibles pluies - entre 550 et 680 mm par an - sont essentiellement concentrées sur le printemps et l'automne. Dans cette zone occidentale de la Provence calcaire, les sols rencontrés sont majoritairement : argilo-calcaire caillouteux, sableux, souvent graveleux sur molasses et grès, caillouteux à matrice argileuse ou limono-sableux sur les terrasses de l'Arc et de la Durance.

QUELQUES CHIFFRES

Les Coteaux d'Aix-en-Provence s'étendent sur une superficie de 4294 hectares. En 2019, sur ce territoire, 216 537 hectolitres ont été produits, soit 29 millions de bouteilles, répartis en rosé (86%), rouge (8%) et blanc (6%). Le rendement moyen est de 50 hectolitres à l'hectare et la filière viticole est composée de 72 caves particulières et 12 caves coopératives.



LES VIGNERONS DU
ROY RENÉ
en Provence depuis 1922

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



Les Vignerons du Roy René

RDN 7 - 13410 Lambesc - www.lesvigneronsduroyrene.com - 04.42.57.19.34

• FONDÉE EN 2001 •

Domaine Naïs

Vignerons Récoltants



LE DOMAINE NAÏS FUT CRÉÉ EN 2001
PAR ERIC ET EVELYNE DAVIN,
CHRISTIANE ET LAURENT BASTARD,
UNIS PAR LES MÊMES PASSIONS :
LA TERRE, LA VIGNE ET LE VIN.
DEPUIS, LEURS FILS BASTIEN ET ADRIEN
ONT REJOINT L'AVENTURE,
GUIDÉS PAR LEURS JEUNESSES
ET LEURS NOUVELLES IDÉES
POUR CONTINUER L'HISTOIRE.

POUR NOUS RENDRE VISITE,
DÉCOUVRIR NOTRE VIGNOBLE
ET NOTRE CAVE :
161 ROUTE DU PUY SAINTE-RÉPARADE,
13840 ROGNES
04 42 50 16 73
DOMAINENAI@GMAIL.FR

CAVEAU OUVERT 6 JOURS SUR 7



DOMAINE NAÏS
WWW.DOMAINENAI.FR



18,5/20

COUP DE CŒUR CHÂTEAU VIGNELAURE

Millésime 2015 - 25 €

60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah

« Une profonde et dense robe pourpre. Le nez, très présent, est sur les confits et les notes épicées. La bouche est longue, profonde et suave, très bien construite avec des notes poivrées et épicées. Un grand vin très caractéristique de cette grande maison et d'un terroir exceptionnel parfaitement mis en valeur. »

Route de Jouques 83560 Rians

Tél. 04 94 37 21 10 / vignelaure.com

Lire le reportage en pages 26 et 27



18/20

DOMAINE NAÏS

Cuvée Symphonie - 2017 - 10 €

Syrah, Grenache

« Une limpide robe grenat. Le nez développe des notes de tabac et de buis ; nuances de sous-bois. La bouche est ronde avec de beaux tanins, une belle matière et de la complexité. »

161 route du Puy-Sainte-Réparate - CD 15

13840 Rognes

Tél. 04 42 50 16 73

domainenais.fr

18/20

DOMAINE D'EOLE

Cuvée Lea - 2015 - 30 €

Syrah, Grenache

« Une robe pourpre légèrement tuilée. Le nez offre une belle évolution sur des notes de cuir et de sous-bois. La bouche est longue sur les épices et les notes poivrées. Beau vin. »

396 Chemin des Pilons, par D 24 Route de Mourières

13810 Eygalières

Tél. 04 90 95 93 70

domainedeole.com





17,5/20

HOSTELLERIE DES VINS DE ROGNES

Cuvée L'Initiale 1924 - 2018 - 15,80 €

Grenache 50%, Cabernet Sauvignon 50%

« Une robe grenat brillante. Le nez est sur les confits de fruits rouges avec des notes épicées. La bouche est puissante et longue sur des arômes fruités complexes. Un vin élégant. »

Chemin de Brès - RD 15 - 13840 Rognes

Tél. 04 42 50 26 79

hostelleriedesvinsderognes.com

17,5/20

CHÂTEAU BONISSON

Cuvée Opus 1619 - 2018 - 20 €

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon

« Une robe rubis dense. Le nez est fin sur les fruits noirs. La bouche est suave avec de la matière et une belle complexité aromatique. Notes épicées. De la longueur. »

177 route des Mauvares - 13840 Rognes

Tél. 04 42 66 90 20 / bonisson.com

17,5/20

CHÂTEAU BAUFERAN

Millésime 2016 - 11,80 €

Cabernet Sauvignon, Syrah

« Une profonde robe rubis. Le nez développe des notes fumées, avec des nuances caramel et tabac. La bouche est structurée, sur les fruits noirs confits et des notes épicées. Belle longueur. »

Château Virant, CD 10 - 13680 Lançon-de-Provence

Tél. 04 90 42 44 47 / chateauvirant.com

17,5/20

CHÂTEAU DU SEUIL

Millésime 2018 - 12 €

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon

« Une limpide robe rubis. Le nez est sur les fruits noirs avec des nuances poivrées. La bouche est suave et expressive développant de beaux tanins. »

4690 route du Seuil - 13540 Puyricard

Tél. 04 42 92 15 99



Les Vignerons V de Mistral



Avenue de Sylvanès
13130 Berre L'Etang

7 avenue de la 1^{ère} Armée Française
13700 Marignane

04 42 85 40 11
vigneronsmistral@orange.fr
les-vignerons-de-mistral.fr





17/20

CHÂTEAU DE BEAUPRE

Cuvée Collection du Château - 2018

20,90 €

Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 50%

« Une profonde robe pourpre. Le nez est riche et complexe avec des notes fumées. La bouche est superbe avec de beaux tanins, de la puissance et de la longueur. »

3525 RN 7

13760 Saint-Cannat

Tél. 04 42 57 33 59

beaupre.fr

17/20

DOMAINE DES ROURES

Millésime 2018

15 €

Syrah 55%, Grenache 35%, Carignan 10%

« Une limpide robe rubis. Le nez développe des arômes de sous-bois avec des notes de buis et de tabac. La bouche est ronde et complexe avec des tanins élégants. »

Domaine Sainte-Philomène

13330 Pelissanne

Tél. 06 98 49 25 93

17/20

CHÂTEAU BEAULIEU

Cuvée Alexandre - 2018

12 €

Grenache 50%, Syrah 50%

« Une profonde robe grenat. Le nez est riche avec des notes de tabac, de vanille et de fruits confits. La bouche est structurée avec des notes épicées. Belle matière et longueur. »

Chemin départemental 14 C

13840 Rognes

Tél. 04 42 66 60 09

chateaubeaulieu.fr

17/20

DOMAINE VALDERNIER

Millésime 2019 - 6,50 €

Grenache 55%, Syrah 45%

« Une limpide robe pourpre. Le nez est sur les fruits rouges avec des notes vanillées. La bouche, très structurée, est suave et longue. »

Avenue Victor Hugo, route d'Eguilles 13760 Saint-Cannat

Tél. 04 90 57 33 09 / ravoire-fils.com

17/20

DOMAINE DE VALDITON

Cuvée Vallon des Anges 2018 - 14 €

Syrah 70%, Cabernet Sauvignon 30%

« Une brillante robe rubis. Le nez est complexe avec des notes de cuir et de sous-bois. La bouche est ronde avec de beaux tanins. Un vin complexe et riche. »

Route d'Eygalières 13660 Orgon

Tél. 04 90 73 08 12 / valdition.com





17/20

VILLA MINNA WINEYARD

Millésime 2018 - 15 €

Grenache 80%, Cabernet Sauvignon 20%

« Une robe rubis. Le nez est puissant sur des notes de buis et de garrigue. La bouche est équilibrée, suave et ronde avec des notes épicées et des tanins superbes. »

Roque Pessade, D 17

13760 Saint-Cannat

Tél. 06 67 55 36 86

villaminna.fr

17/20

LES QUATRE TOURS

Cuvée Signature 2017 - 8,20 €

Cabernet Sauvignon 60%, Syrah 20%, Grenache 20%

« Une robe pourpre dense. Le nez est complexe sur des notes empireumatiques. Nuances de buis. La bouche est ample et suave avec une belle longueur. »

56 avenue de la Grande Bégude

13770 Venelles

Tél. 04 42 54 71 11

quatretours.com



COMMANDERIE DE LA BARGEMONE
Coteaux d'Aix-en-Provence



Route Nationale 7 • 13760 Saint-Cannat • Tél. : +33 (0)4 42 57 22 44
www.bargemone.com



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



17/20

DOMAINE DE SURIANE

Cuvée Prestige - 2016

12,40 €

Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 50%

Une robe rubis soutenue. Le nez est sur les arômes de petits fruits rouges confits. La bouche est suave et longue. »

5600 chemin départemental 10 - 13250 Saint-Chamas

Tél. 06 38 85 67 18

domainedesuriane.fr

17/20

CHÂTEAU PIGOUDET

Cuvée Le Grand Pigoudet - 2016 - 19,90 €

Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 50%

« Une limpide robe pourpre. Le nez se développe sur des notes de garrigue et de confit. La bouche est agréable, les tanins soyeux. Belle évolution et longueur. »

285 chemin de Pigoudet - Route de Jouques

83560 Rians

Tél. 04 94 80 31 78 / pigoudet.com

16,5/20

CELLIER SAINT-AUGUSTIN

Cuvée Les Cailles - 2018 - 8 €

Syrah, Cabernet Sauvignon

« Une brillante robe rubis. Le nez est élégant avec des notes de garrigue. La bouche est ample et se développe sur de beaux tanins. De la longueur. »

Avenue André Aune 13560 Sénas

Tél. 04 90 59 22 02

celliersaintaugustin.com

16,5/20

CHÂTEAU SAINT-HILAIRE

Millésime 2018 - 9 €

Syrah 45%, Cabernet Sauvignon 30%, Grenache noir 25%

« Une robe pourpre limpide. Le nez est sur les petits fruits des bois. La bouche est agréable sur des notes de réglisse et d'épices. »

RD 19, La Plantade - 13111 Coudoux

Tél. 04 42 52 10 68

chateau-saint-hilaire.com



16,5/20

CHÂTEAU CALISSANNE

Cuvée Clos Victoire - 2017 - 17,90 €
Cabernet Sauvignon 60%, Syrah 40%

« Une brillante robe pourpre. Le nez est élégant sur les fruits rouges et des nuances vanillées. La bouche est structurée, agréable et longue. »

Route Départementale 10 - 13680 Lançon de Provence
Tél. 04 90 42 63 03 / chateau-calissane.fr

16,5/20

CHÂTEAU BARBEBELLE

Cuvée Héritage - 2017 - 16 €
Syrah 50%, Grenache 25%, Cabernet Sauvignon 25%

« Une robe rubis dense. Le nez développe des arômes de sous bois avec des notes de tabac et de réglisse. La bouche est suave avec des notes épicées. »

D 543 - 13840 Rognes
Tél. 04 42 50 22 12 / chateaubarbebelle.com



ONT AUSSI ÉTÉ DÉGUSTÉS :

16/20

LA VENISE PROVENÇALE (cuvée Mas du Moulin - 2018), **DOMAINE DE BÉLAMBRÉE** (cuvée Les Ephémères - 2018), **DOMAINE TOUR CAMPANETS** (cuvée Mon cœur violettes - 2018), **CHÂTEAU VIRANT** (millésime 2017), **CHÂTEAU PARADIS** (cuvée Terre des Anges - 2017), **DOMAINE DU MAS BLEU** (cuvée Val des Vignes - 2016).

15,5/20

VIGNOBLE FAMILLE DOUBLE (Cuvée d2 - 2017), **CHÂTEAU MONTAURONE** (Cuvée excellence - 2017), **COMMANDERIE DE LA BARGEMONE** (cuvée Marina - 2015).

15/20

DOMAINE DES OULLIÈRES (cuvée absolu - 2017), **CELLIER D'EGUILLES** (cuvée Sieur d'Eguilles - 2019), **DOMAINE DU VAL-LON DES GLAUGES** (millésime 2018).

MCHÂTEAU MONTAURONE


COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

VIN & HUILE D'OLIVE
VENTE ET DÉGUSTATION AU CAVEAU

2430 ROUTE D'EGUILLES
13760 SAINT-CANNAT

04 42 57 20 04

SCEA.BERTHOUNE@WANADOO.FR

 CHATEAUMONTAURONE

FAMILLE DECAMPS - PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT



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



CHÂTEAU VIGNELAURE

ICI ON CULTIVE L'EXCEPTIONNEL

Si le mythe n'était pas déconnecté du réel, on pourrait dire que Vignelaure est un lieu mythique. Mais la vigne, qui est ici ancrée depuis plus de 2000 ans entre les cailloux d'un sol argilo-calcaire, ramène à la réalité. Point de légende en ces lieux, plutôt une nature préservée et le travail de femmes et d'hommes qui, millésime après millésime, placent le vin élaboré par leurs soins au rang de l'excellence. Et ce sous le regard figé sur une photographie de celui qui a donné ses premières lettres de noblesse au château, Georges Brunet, entré, lui, de son vivant dans la légende, venant ici faire briller le Cabernet-Sauvignon en devenant propriétaire de ces hectares provençaux dans les années 1960 après avoir cédé son célèbre Château de la Lagune, cru classé du Haut-Médoc. C'est lui qui a donné un nouveau nom de baptême au château qui, jusqu'alors, s'appelait Saint-Estève. Saint-Estève, Saint-Estèphe : afin qu'aucune confusion ne vienne s'immiscer dans les esprits, Georges Brunet a choisi d'appeler l'endroit Vignelaure, la vigne de Laure, muse de Pétrarque... Depuis, les propriétaires se sont succédés et ont poursuivi avec plus ou moins de bonheur dans la voie ouverte par leur emblématique prédécesseur.

En 2007, Mette et Bengt Sundstrom tombent amoureux du lieu et en deviennent propriétaires. Depuis, ils n'ont de cesse d'unir non loin de Sainte-Victoire leur passion pour la nature, l'art contemporain et l'art de vivre. Il y a douze ans, ils proposent à Philippe Bru (notre photo) de prendre la direction de l'entreprise ; cet œnologue de formation ne laisse pas passer sa chance. Depuis il a participé activement à la restructuration du vignoble, ainsi qu'à la

naissance du Vignelaure blanc, la conversion en bio de la propriété, la modernisation de la cave. En quelques années, les nouveaux propriétaires et le directeur ont rendu ses lettres de noblesse à ce vin qui figure aux cartes d'une trentaine d'étoilés au Michelin... « *Nous élaborons 40% de rouge et 15% de blanc, confie Philippe Bru. Le reste en rosé destiné majoritairement à l'export. Nous développons le blanc qui trouve ici un terrain d'expression exceptionnel.* » Un blanc que nous avons apprécié à la dégustation. Mais c'est avec le rouge 2015 que Vignelaure a obtenu notre coup de cœur ; un vin racé, riche de matière et d'arômes. « *Grace au rosé je fais de meilleurs rouges* » s'amuse Philippe Bru. Des rouges élevés au cœur d'un chai spectaculaire qui se visite au terme d'une déambulation entre des milliers de flacons qui poursuivent là une évolution prometteuse.

Pour en revenir au millésime 2020, à l'issue de vendanges où quantité et qualité étaient au rendez-vous, les premières dégustations sont prometteuses : « *Des dégustations marquées par l'équilibre des vins* » confie Philippe Bru. Et depuis peu, une nouvelle étiquette est venue s'ajouter à celles de la Source, du Page et du Château, il s'agit de L'Or de Vignelaure, une vendange tardive de Sauvignon blanc qui, elle aussi, s'inscrit dans l'exceptionnel.

Michel EGEE

Photo Sophie SPITERI

Lire la fiche du vin Coup de Cœur en page 19





LA VENISE PROVENÇALE

AOP Coteaux d'Aix en Provence



La Venise Provençale - 13500 Saint Julien Les Martigues - Tél. 04 42 81 33 83
www.laveniseprovencale.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION



18/20

COUP DE CŒUR CHÂTEAU DE BEAUPRÉ

Cuvée Collection du Château - 20,90 €

Rolle 50%, Sauvignon 25%, Semillon 25%

« Une lumineuse robe dorée aux légers reflets verts. Le nez est dominé par les notes fleuries. La bouche est longue et vive avec une belle matière suave et des notes exotiques. De la complexité pour ce grand blanc des Coteaux d'Aix-en-Provence. »

3525 RD 7 N - 13760 Saint-Cannat

Tél. 04 42 57 33 59 / beaupre.fr

Lire le reportage en pages 36 et 37



17,5/20

DOMAINE DES OULLIERES

Cuvée Absolu

15,20 €

Vermentino 75%, Grenache 25%

« Une robe dorée aux reflets or. Un nez sur les fleurs blanches et les notes d'ananas ; pointe de minéralité. La bouche est suave et vive avec une grande longueur. »

RD 7 N

13410 Lambesc

Tél. 04 42 92 83 39

oullieres.fr

17,5/20

DOMAINE VALDERNIER

6,50 €

Rolle 60%, Ugni-blanc 40%

« Une pâle robe dorée. Le nez est expressif sur les fleurs blanches avec des nuances de chair de poire. La bouche est suave avec de la fraîcheur et une belle longueur. »

Avenue Victor Hugo, route d'Eguilles

13760 Saint-Cannat

Tél. 04 90 57 33 09

ravoire-fils.com





17/20

**DOMAINE
SAINT-PHILOMENE**

Cuvée Valentino - 5,50 €

Vermentino 80%, Ugni-blanc 20%

« Une robe dorée aux reflets verts. Le nez est fin et discrètement fleuri. La bouche est agréable et vive avec des notes citronnées. »

Route de Cazan

13330 Pélissanne

Tél. 04 90 53 28 61

domainesaintphilomene.com

17/20

**DOMAINE
TOUR CAMPANETS**

Cuvée Bois des fées - 12 €

Vermentino 75%, Ugni-blanc 25%

« Une robe dorée aux reflets verts. Le nez est fin et fleuri. La bouche est vive et citronnée avec des notes exotiques. »

3243 route de Rognes

13610 Le Puy Sainte-Réparate

Tél. 04 42 61 86 91

domaine-tour-campanets.com

17/20

**VIGNOBLE
FAMILLE DOUBLE**

Cuvée d2 - 9,90 €

Rolle 50%, Grenache Blanc 40%,

Sauvignon 10%

« Une robe dorée soutenue. Le nez est élégant sur des notes fleuries et de garrigue. La bouche est vive et longue avec une finale citronnée. »

3525 RD 7 N Château de Beaupré

13760 Saint-Cannat

Tél. 04 42 57 33 59 / beaupre.fr

17/20

DOMAINE D'EOLE

14,50 €

Rolle 50%, Grenache blanc 50%

« Une brillante robe dorée. Le nez est frais sur des notes de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche est vive et suave ; de la longueur et une finale sur le citron. »

396 chemin des Pillons, par D 24 Route de Mouriès

13810 Eygalières

Tél. 04 90 95 93 70 / domainedeole.com

17/20

DOMAINE DU VALLON DES GLAUGES

Cuvée des Opies - 2017 - 18,70 €

Rolle 70%, Clairette 30%

« Une robe dorée soutenue. Un nez aux notes grillées avec des nuances vanillées. La bouche est bien structurée, ample et grasse avec de la vivacité et une grande longueur. Belle évolution. »

Voie d'Aureille, chemin des Glauges - 13430 Eyguières

Tél. 04 90 59 81 45 / vallondesglauges.com





Domaine
SAINTE PHILOMÈNE



Domaine
SAINTE PHILOMÈNE

Cuvée Philippine

2018

100% Pinot Noir
- Région d'Alsace

© Journal Salsinois

ROUTE DE CAZAN 13330 PÉLISSANNE - 04 90 53 28 61 - 06 81 83 90 34 - DOMAINESTEPHILOMENE@YAHOO.COM

WWW.DOMAINESAINTEPHILOMENE.COM

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



17/20

CHÂTEAU PARADIS

Cuvée Terre des anges
 Tarif non communiqué

Sauvignon blanc, Vermentino

« Une limpide robe dorée. Le nez est puissant, fleuri, avec des notes de garrigue. La bouche est ample et structurée avec de l'élégance et de la fraîcheur. »

2900 chemin de Pommier - Quartier Paradis - 13610 Le Puy-Sainte-Réparate
 Tél. 04 42 54 09 43
 chateauparadis.com

16,5/20

CHÂTEAU VIGNELAURE

Cuvée La Source
 12 € Bio

Rolle, Sémillon, Sauvignon

« Une brillante robe dorée. Le nez est tout en élégance sur les fleurs blanches avec une pointe de minéralité. La bouche est vive et très longue. »

Route de Jouques
 83560 Rians
 Tél. 04 94 37 21 10
 vignelaure.com

16,5/20

CHÂTEAU MONTAURONE

Cuvée Réservee
 6 €

Rolle 60%, Ugni-blanc 40%

« Une robe dorée limpide. Le nez est sur les fleurs avec des notes de miel. La bouche est suave et vive avec des notes exotiques et une finale citronnée. »

2430 route d'Eguilles
 13760 Saint-Cannat
 Tél. 04 42 57 20 04

16,5/20

CELLIER LES QUATRE TOURS

Cuvée Classique - 6,15 €

Rolle 40%, Grenache blanc 30%, Sauvignon 20%, Ugni-blanc 10%

« Une robe dorée aux reflets verts. Le nez offre des notes fleuries et des nuances de fruits exotiques. La bouche est suave et vive. »

56 avenue de la Grande Bégude - 13770 Venelles
 Tél. 04 42 54 71 11 / quatreours.com

16,5/20

DOMAINE ROUSTAN

Cuvée Les Poules Rieuses - 12,50 €

Sauvignon 66%, Vermentino 34%

« Une robe dorée aux reflets verts. Le nez est expressif avec des notes de cire. La bouche est ample et tonique avec du citron et des fruits exotiques. De la longueur. »

30 avenue Louis Pasteur - 13580 La Fare les Oliviers
 Tél. 06 63 61 11 86 / domaineroustan.fr





16,5/20

CHÂTEAU BEAULIEU

Cuvée Alexandre

12 €

Rolle 50%, Sauvignon 45%, Semillon 5%

« Une robe aux reflets vert. Le nez est élégant avec des nuances anisées. La bouche est ample et vive avec une finale citronnée. »

Chemin départemental 14 C

13840 Rognes

Tél. 04 42 66 60 09

chateaubeaulieu.fr

16,5/20

CHÂTEAU PIGOUDET

Cuvée l'Oratoire

14,90 €

Rolle 50%, Sauvignon 35%, Ugni-blanc 15%

« Une robe dorée. Le nez est fleuri avec des notes vanillées et des nuances de litchi. La bouche est suave, vive et longue. »

285 chemin de Pigoudet - Route de Jouques

83560 Rians

Tél. 04 94 80 31 78 / pigoudet.com



DOMAINE DES
OULLIÈRES

DOMAINE DES
OULLIÈRES
FAMILLE AMBROSIO COLLOMBE

Absolu de Provence
COTEAUX
D'AIX EN PROVENCE

DOMAINE DES OULLIÈRES
ROUTE NATIONALE 7 - 13410 LAMBESC / 04 42 92 83 39 / WWW.OULLIERES.FR

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



16,5/20

CHÂTEAU GRAND SEUIL

Millésime 2017 - 17,80 €

Sauvignon 55%, Rolle 25%, Grenache blanc 15%, Ugni-blanc 5%

« Une robe dorée soutenue. Le nez est évolué sur des notes complexes, nuances de pâtisserie. La bouche est volumineuse, vive et longue. »

4690 route du Seuil

13540 Puyricard

Tél. 04 42 92 15 99

chateauduseuil.fr

16/20

LE CELLIER D'EGUILLES

Cuvée Le Sieur d'Eguilles

6,50 €

Vermentino, Grenache blanc

« Une robe dorée aux reflets verts. Le nez est fin et fleuri. La bouche est très agréable avec de la vivacité et des notes citronnées. »

Place Lucien Fauchier

13510 Eguilles

Tél. 04 42 32 51 12

lecellierdeguilles.com

16/20

DOMAINE DE SURIANE

Cuvée 1884

6,90 €

Vermentino 90%, Clairette 10%

« Une robe dorée aux reflets verts. Un nez élégant sur les fleurs blanches. La bouche est suave et vive. »

5600 chemin départemental 10

13250 Saint-Chamas

Tél. 06 38 85 67 18

domainedesuriane.fr

16/20

HOSTELLERIE DES VINS DE ROGNES

Cuvée de l'Oratoire - Château Trevaresse - 2018 - 11,10 €

Rolle 60%, Ugni-blanc 40%

« Une robe dorée aux reflets or. Le nez développe des notes de cire et de miel avec des nuances de fruits exotiques. La bouche est ample, suave et longue. »

Chemin de Brès - RD 15 - 13840 Rognes

Tél. 04 42 50 26 79 / hostelleriedesvinsderognes.com

16/20

DOMAINE DU MAS BLEU

Cuvée Val des Vignes - 9,70 €

Clairette, Sauvignon

« Une robe dorée soutenue. Le nez est sur les frits exotiques et la chair de poire. La bouche est ample et suave. »

6 Avenue de la Côte Bleue

13180 Gignac-la-Nerthe

Tél. 04 42 30 41 40 / mas-bleu.com

**ONT AUSSI ÉTÉ DÉGUSTÉS :**

15,5/20 **DOMAINE DE VALDITON, DOMAINE DE BELAMBRÉE, CHÂTEAU BONISSON, CHÂTEAU BEAUFERAN, COMMANDERIE DE LA BARGEMONE, CHÂTEAU CALISSANNE**

14,5/20 **CHÂTEAU VIRANT** / 14/20 **CHÂTEAU LA COSTE** / 13,5/20 **DOMAINE SAINT-HILAIRE**



Un savoir faire depuis 1923

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, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



CHÂTEAU DE BEAUPRÉ

LA NATURE AVANT TOUT

C'est avec un blanc élégant, aromatique et vif que le Château de Beaupré a décroché le coup de cœur de notre magazine dans cette couleur. Il faut dire que le terroir établi sur les pentes douces du massif de la Trévaresse, entre Saint-Cannat et Rognes, à une dizaine de kilomètres au nord d'Aix-en-Provence, est particulièrement propice à l'élaboration de vins de cette couleur. Phanette Double (notre photo), qui est en charge de la vinification et de l'exploitation du domaine le sait bien, elle qui élabore ces vins avec passion : « *En fait, c'est mon père qui a développé ici la méthode bourguignonne avec fermentation en barriques. Pour ma part j'ai voulu travailler avec les demi-muids pour établir un rapport plus fin entre le bois et le vin. J'aime bien suivre l'évolution entre le vin de base et la prise de gras avec la double complexification du bois et du bâtonnage.* » Le résultat se conjugue au plus que parfait. Mais n'allez pas croire que seul le blanc compte ici. « *Il faut favoriser les rouges avant tout car ils ont une belle carte à jouer* » affirme la vigneronne. De la parole aux actes, sur une appellation Coteaux d'Aix-en-Provence où l'on produit plus de 80% de rosé, à Beaupré c'est 45% de rouge, 45% de rosé et 10% de blanc. « *De plus, en situation de crise, le rouge peut attendre... Ca permet d'envisager les choses plus sereinement.* » Faire du vin, ok, mais pas n'importe comment.

Arrivée aux commandes de l'exploitation, Phanette Double a accéléré le passage à l'agriculture biologique. Et elle n'a pas l'intention d'en rester là. « *Mon ambition est de développer la biodiversité et l'agro écologie à travers une approche permacole et holistique. Enherbement*

maîtrisé, restauration et création de haies arboricoles, utilisation des moutons, vie du sol... Je veux que tout ça démarre vite et pas que pour la vigne. Nous avons la chance d'avoir une propriété de 130 hectares d'un seul tenant. Il faut penser cette approche nouvelle dans sa globalité. » Pour l'heure Phanette Double n'envisage pas d'extension du vignoble familial. « *40 hectares c'est très bien, confie-t-elle. Ca me permet de travailler de façon optimale sur chaque parcelle et d'être en capacité de pouvoir réagir rapidement en cas de besoin.* »

Une façon de travailler que l'on retrouve à tous les niveaux. « *Pour les rouges, cette année, j'ai poursuivi les essais de vinification en bioprotection. C'est à dire sans sulfites mais avec des levures qui occupent le terrain, le sulfite arrivant à la fin. C'est très intéressant et je pense que nous allons développer cette façon de faire. Par ailleurs je mène toujours quelques expérimentations...* » Le but avoué de Phanette Double étant de progresser en permanence dans la qualité... « *J'ai les jus pour le faire, alors pourquoi s'en priver ?* » Effectivement ce serait dommage. Et si vous voulez déguster d'anciens millésimes de rouges, ici comme dans d'autres grandes maisons, on laisse vieillir le vin tranquillement ; « *Chaque année nous mettons 1200 bouteilles de côté pour les ressortir huit à dix ans plus tard.* »

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI


Lire la fiche du vin Coup de Cœur en page 29





DOMAINE DE ROUCAS




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




DOMAINE DE
ROUCAS
CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
2017
VIN BIOLOGIQUE

QUARTIER ROCAS, 83570 ENTRECASTEAUX - 04 94 04 48 14 - CONTACT@DOMAINDEROUCAS.FR

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

COMMENT SE SONT DÉROULÉES **NOS DÉGUSTATIONS**

PLUSIEURS DÉGUSTATIONS ONT ÉTÉ ORGANISÉES AFIN DE POUVOIR RÉALISER CE MAGAZINE. AU REGARD DES CIRCONSTANCES SANITAIRES, NOUS N'AVONS PU METTRE EN PLACE DES DÉGUSTATIONS COLLÉGIALES ET NOUS LE REGRETTONS. NOUS AVONS DÉGUSTÉ AU CIVP LES VINS DE PROVENCE ET À LA MAISON DES VINS DE BANDOL AU CASTELLET LES AUTRES APPELLATIONS. LA TOTALITÉ DES DÉGUSTATIONS S'EST EFFECTUÉE À L'AVEUGLE.

COTEAUX D'AIX- EN-PROVENCE

Nous avons décidé de réaliser un dossier spécial sur les rouges et blancs des Coteaux d'Aix-en-Provence. Un appel à échantillons a donc été lancé à cet effet par le CIVP. 32 rouges et 29 blancs nous ont été adressés. Tous les vins ont été dégustés et notés et nous avons décidé d'en retenir 20 par couleur. Cette dégustation qui s'est tenue le 14 octobre dernier a permis de mettre en valeur les qualités indéniables des vins de cette appellation avec des rouges structurés, bénéficiant d'une belle matière et une grande complexité aromatique et des blancs fins et élégants souvent dominés par des arômes floraux.

(Lire de la page 14 à la page 37).

CÔTES DE PROVENCE & COTEAUX VAROIS

Concernant les Côtes de Provence, ce sont tous les vins médaillés au Concours des Vins de Provence, dans la mesure où ils étaient disponibles, qui ont été dégustés le 16 septembre au CIVP. Nous avons retenu la totalité des rouges, soit 20 échantillons et effectué une sélection de 14 blancs. Globalement, pour les Côtes de Provence, les rouges sont puissants et aromatiques avec une belle évolution dans le temps. Concernant les blancs, ils séduisent par leur vivacité et par une palette aromatique d'une belle finesse.

Il y avait peu de Coteaux Varoises médaillés au Concours des vins de Provence (2 blancs et 2 rouges). Ils ont été dégustés mais n'ont pas fait l'objet de coup de cœur.

(Lire de la page 42 à la page 66)



BANDOL

Comme les années précédentes un appel à échantillons avait lancé pour la dégustation des vins de Bandol dans les deux couleurs. Le 10 septembre dernier nous avons dégusté 24 échantillons de blancs (millésimes 2019, 2018 et 2017) et 28 échantillons de rouges (millésimes 2018, 2017, 2016, 2015 et 2014). Nous avons retenu 12 rouges et 13 blancs. Cette dégustation fut des plus intéressantes pour les blancs avec des vins vifs et aromatiques sur des dominantes florales avec des notes minérales. Les rouges se sont un peu moins livrés facilement, offrant de belles charpentes et laissant deviner des arômes augurant de grandes évolutions.

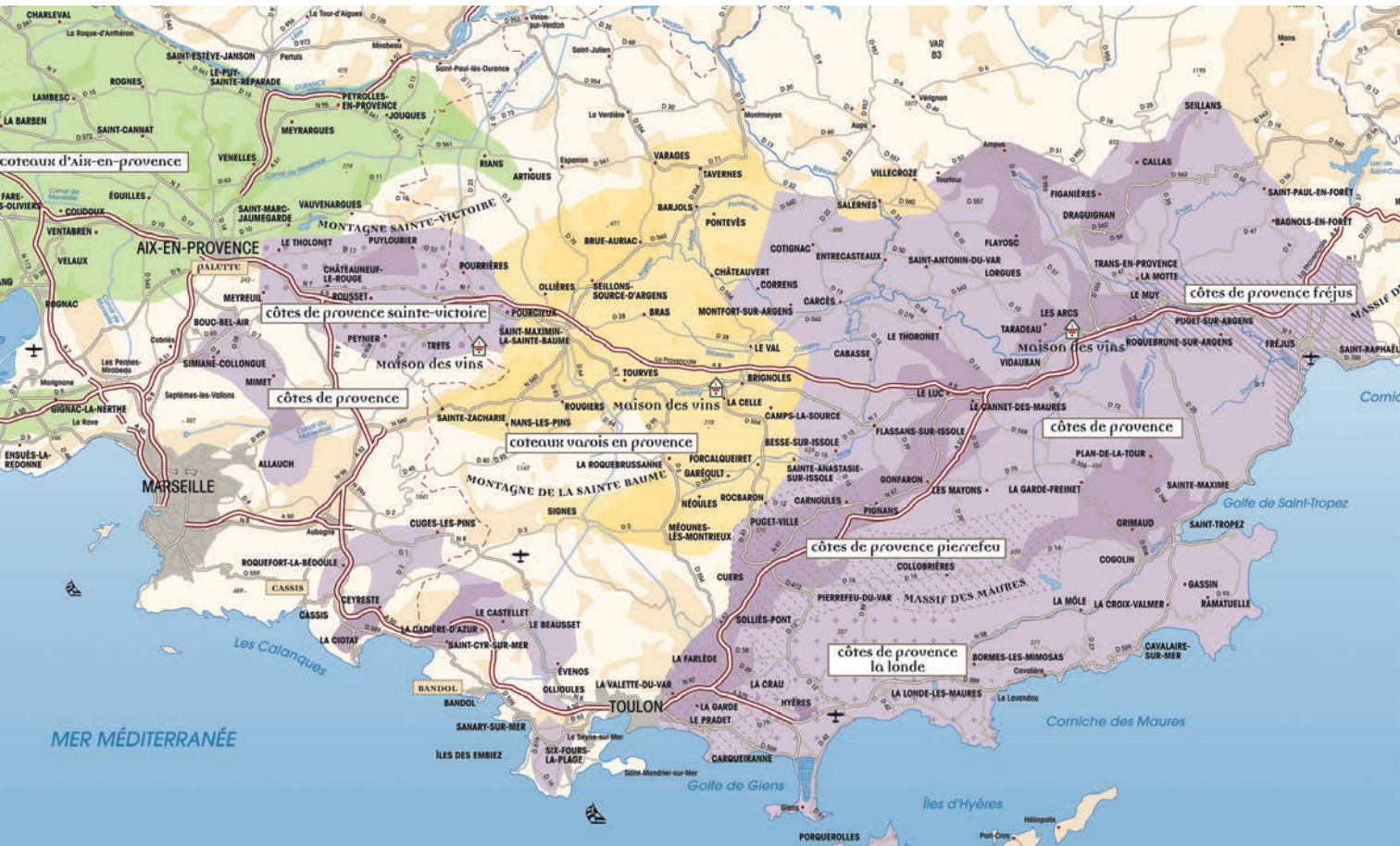
(Lire de la page 70 à la page 81)

LES BAUX DE PROVENCE, CASSIS, PALETTE

Concernant les Baux de Provence, trois échantillons de blanc AOC seulement étaient à la dégustation. Ils font l'objet d'une fiche mais il n'y a pas de coup de cœur. Concernant les rouges, six échantillons ont été dégustés confirmant l'excellence de cette couleur au cœur du vignoble des Alpilles.

Pour Cassis et Palette, le petit nombre d'échantillons présentés n'a pas permis de décerner des coups de cœur, ce qui est fort dommage.

(Lire de la page 82 à la page 87)



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)

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.

18,5 / 20

COUP DE CŒUR DOMAINE DES PEIRECÈDES

Cuvée Ruisseau des Crapauds - 2011

19 € - Bio

Mourvèdre, Cabernet Sauvignon

« Une sombre robe pourpre aux reflets tuilés. Un nez sur les confits avec des notes de sous-bois et des épices. La bouche est riche et complexe avec une matière bien présente. Un vin très structuré et très long avec des épices en bouche. Superbe et exemplaire d'un rouge de Provence de garde. »

1201 chemin la Mue - 83390 Cuers

Tél. 04 94 48 67 15 / peirecedes.com

Lire le reportage en pages 52 et 53



18/20

CHÂTEAU DES BORMETTES

Cuvée Pic Saint-Martin 2019 - 12 €

Syrah, rolle

« Une robe rubis profonde. Le nez est très expressif sur des notes de fruits rouges et noirs confits avec des nuances épicées et chocolatées. La bouche est suave, vive et complexe et la longueur est remarquable. »

903 route du Pellegrin

83250 La Londe-Les-Maures

Tél. 07 71 68 87 16

chateaubormettes.com

18/20

CHÂTEAU TOUR SAINT-HONORÉ

Cuvée Sixtine - 2014 - 21 € - Bio

Grenache, Syrah, Mourvèdre

« Une robe rubis légèrement tuilée. Le nez est sur le confit de fruits rouges avec des nuances de torréfaction. La bouche est suave sur le confit épicé. Les tanins sont superbes et la longueur des plus intéressantes. Un vin riche. »

1255 route de Saint-Honoré - 83250 La Londe-Les-Maures

Tél. 04 94 66 98 22

chateautoursthonore.fr





CHÂTEAU DE
L'AUMÉRADE

— CRU CLASSÉ —



WWW.AUMERADE.COM

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

17,5/20

**DOMAINE
DU JAS D'ESCLANS**

Cuvée du Loup - 2016 - 19 € - Bio
Syrah, Cabernet, Grenache

« Une robe rubis dense. Le nez est légèrement évolué sur les sous-bois et le cuir. La bouche est ample et structurée sur la compote de fruits rouges et noirs avec des nuances épicées. Belle évolution. »

3094 route de Callas - 83920 La Motte
Tél. 04 98 10 29 29
jasdesclans.fr

17,5/20

CHÂTEAU PARADIS

Cuvée Coup de Cœur - 2017
16 €

Syrah, Grenache, Mourvèdre

« Une sombre robe pourpre. Le nez est puissant sur des notes de garrique avec une nuance de menthol. La bouche est suave et ample et les tanins élégants. »

Avenue Paradis
83340 Le Luc-En-Provence
Tél. 04 94 47 96 13
chateuparadis.fr

17,5/20

**CHÂTEAU
SAINTE-ROSELINE**

Cuvée Le Cloître 2017 - 12 € - HVE
Syrah, Cabernet Sauvignon

« Une limpide robe rubis. Le nez développe des notes de torréfaction et de fruits confits. La bouche est ample sur des notes épicées. »

1854 route de Sainte-Roseline
83460 Les Arcs-Sur-Argens
Tél. 04 94 99 50 30
sainte-roseline.com

17,5/20

DOMAINE DES DIABLES

Cuvée L'Hydropathe - 2018

Tarif non communiqué

Syrah 33%, Grenache 33%, Cabernet 33%

« Un robe rubis profonde et brillante. Le nez est sur les petits fruits rouges et la confiture. La bouche est structurée avec une belle matière et une finale aux notes épicées. »

Chemin de la Colle - 13114 Puylobrier
Tél. 07 68 67 58 98 / mip-provence.com

17,5/20

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

Cuvée Hermann Sabran 2017

49 € - HVE

Syrah, Mourvèdre

« Une robe rubis sombre. Le nez est sur les fruits rouges confits. La bouche est suave, sur les confits avec des notes giboyeuses ; de la vivacité et une belle longueur. »

639 route de Léoube - 83230 Bormes Les Mimosas
chateau-de-bregancon.fr





TRANSPORTS **Rastègue**

à vos côtés depuis 1936.

Nous sommes le témoin de l'évolution des vins de nos vignerons et négociants. Comme eux, nous avons adapté nos méthodes de travail et nous avons développé notre qualité de service afin de contribuer à leur excellence. Nous sommes heureux et fiers de ce partenariat. Notre plus grande satisfaction : la confiance que les vignerons et négociants nous témoignent depuis plus de trois générations.

Hervé Rastègue

17,5/20

**DOMAINE
DES PEIRECÈDES**

Cuvée Règue des Botes - 2014

14 € - Bio

Mourvèdre, Cabernet Sauvignon

« Une limpide robe pourpre. Le nez est sur les fruits rouges confits. La bouche est suave avec de très beaux tanins. De la longueur. »

1201 chemin la Mue

83390 Cuers

Tél. 04 94 48 67 15

17,5/20

CHÂTEAU DE BERNE

Millésime 2017

22 €

Syrah, Cabernet Sauvignon, Carignan

« Une robe rubis profonde. Le nez est agréable sur le confit de fruits rouges. La bouche est longue et suave sur des notes épicées. »

2400 chemin des Imberts

83780 Flayosc

Tél. 04 94 60 43 60

chateauberne.com

17/20

CHÂTEAU LA MARTINETTE

Millésime 2018

17 €

Syrah 55%, Cabernet Sauvignon 45%

« Une limpide robe pourpre. Le nez est fin sur les petits fruits confits. La bouche est agréable, suave, avec des notes épicées. Belle longueur. »

4005 chemin de la Martinette

83510 Lorgues

Tél. 04 94 73 84 93

chateaulamartinette.com

17/20

CHÂTEAU DES BERTRANDS

Millésime 2017 - 18 €

« Une brillante robe rubis. Le nez est sur les sous-bois avec des nuances d'herbe fraîche. La bouche est structurée, sur les fruits rouges avec des notes épicées. »

Route de la Garde-Freinet - 83340 Le Cannet des Maures

Tél. 04 94 60 43 60

chateauberne.com

17/20

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

Cuvée Prestige - 2016 - 30 € - HVE

Syrah, Mourvèdre

« Une profonde robe rubis. Le nez est élégant sur des notes de garrigue et de fruits confits. La bouche est suave avec des tanins fondus et une belle longueur. »

639 route de Léoube - 83230 Bormes Les Mimosas

chateau-de-bregancon.fr





Château Démonpère



LE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU SERVICE DU BON GOÛT



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

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



FAMILLE SUMEIRE

VIGNERONS EN PROVENCE



www.sumeire.com

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

CÔTES DE PROVENCE / DÉGUSTATION - ROUGES



17/20

MAS DE CADENET

Cuvée Grande Garde - 2016 - 24 € - Bio
Syrah 70%, Grenache 30%

« Une belle robe rubis. Le nez, sur les fruits rouges développe des notes épicées. La bouche est suave et ample et les tanins sont élégants. »

Chemin Départemental 57 - 13530 Trets
Tél. 04 42 29 21 59 / masdecadenet.fr

16,5/20

BASTIDE DES DEUX LUNES

Cuvée Lune Rouge 2018 - 13 €

Syrah, Grenache

« Une belle robe pourpre. Le nez est fin avec des notes de sous-bois et de cuir. En bouche les tanins sont très présents. De la vivacité. »

467 chemin des deux Lunes - 83480 Puget Sur Argens

16,5/20

CHÂTEAU SAINT-MAUR

Cru Classé - Cuvée Saint-M - 2018 - 14 €

Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Mourvèdre

« Une limpide robe rubis. Le nez présente des notes de torrèfaction et de sous-bois. La bouche est agréable et suave avec une longueur intéressante. »

535 route de Collobrières - 83310 Cogolin
Tél. 04 94 95 48 48 / zannier.com



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

CHÂTEAU SAINT-MAUR

— CRU CLASSE —

GOLFE DE SAINT-TROPEZ
CÔTES DE PROVENCE



CHAQUE SOUVENIR
A UNE SAVEUR

ZANNIER.COM
RETROUVEZ-NOUS SUR



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

16,5/20

DOMAINE DES ASPRAS

Cuvée les 3 frères - 2018

18 € - Bio

« Une limpide robe rubis. Le nez est sur des notes de buis et de mûres. La bouche est vive et longue. »

83570 Correns

Tél. 04 94 59 59 70

16/20

CHÂTEAU LA VALETANNE

Cuvée Larmes - 2018 - 20 € - Bio

Syrah, Mourvèdre

« Une dense robe rubis. Le nez est sur des notes de garigue et d'herbe coupée. La bouche est agréable. »

Route de Valcros - 83250 La Londe-Les-Maures

Tél. 06 74 56 86 23

chateaulavaletanne.com

16,5/20

CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE

Millésime 2015 - 22 € - HVE

Syrah, Cabernet Sauvignon, Carignan

« Une brillante robe pourpre. Le nez évolue sur les sous-bois avec des nuances d'herbe fraîche et de torréfaction. La bouche, suave, est des plus agréables avec des tanins bien fondus. »

1854 route de Sainte-Roseline - 83460 Les Arcs-Sur-Argens

Tél. 04 94 99 50 30 / sainte-roseline.com

16/20

DOMAINE LE GRAND ROUVIÈRE

Millésime 2018 - 8 €

« Une robe rubis limpide. Le nez est sur la cerise avec des nuances de buis. La bouche est agréable avec une finale vive. »

1 boulevard Frédéric Mistral

13830 Roquefort-La-Bédoule

Tél. 04 42 73 22 80





DOMAINE LA COURTAIDE

PORQUEROLLES

vins insulaires d'exception



VISITES & DÉGUSTATIONS TOUTE L'ANNÉE

WWW.LACOURTAIDE.COM - 04 94 58 31 44

ÎLE DE PORQUEROLLES - 83400 HYÈRES



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

DOMAINE DES PEIRECÈDES

L'ESPRIT DE FAMILLE

Décerner un coup de cœur à un vin du domaine des Peirecèdes n'a rien d'exceptionnel. Au fil des dégustations nous avons pu, depuis près de vingt ans, apprécier la qualité du travail d'Alain Bascino, rejoint en 2008 par sa fille Audrey, dans sa cave de Cuers. Un vigneron qui a su se redoubler puisque ses activités présidentielles au sein des instances que sont le CIVP et la Chambre départementale d'Agriculture, entre autres, ne l'ont pas empêché d'élaborer, millésime après millésime, des vins remarquables... Et remarqués. Ce qui pourrait, en revanche, surprendre, c'est qu'au terme de la dégustation des Côtes de Provence rouges, c'est avec un vin millésimé 2011 qu'il a obtenu ce coup de cœur. Histoire de prouver, si besoin en était, que l'on sait faire de grands rouges dans cette appellation et, tout particulièrement, du côté de Cuers et de Pierrefeu. « *J'aime bien avoir quelques millésimes de recul, avoue Alain Bascino. Pour pouvoir analyser l'évolution de mes vins, mais aussi afin d'avoir la possibilité de mettre en marché des millésimes plus anciens qui sont à leur apogée. Ce Ruisseau des crapauds (c'est le nom de la cuvée distinguée - NDLR) en est l'exemple type.* » Une cuvée qui est assemblée uniquement lorsque la qualité du millésime le permet. « *Petits rendements, assemblage optimisé, le ruisseau des crapauds est une cuvée d'exception portée par le mourvèdre. Elle supporte dix ans de garde sans problème.* » Ici, le rouge a su conserver toute sa place. A l'heure où l'on produit plus de 90% de rosé dans les Côtes de Provence, les Bascino père et fille élaborent entre 30 et 40% de rouge selon les millésimes, 10% de blanc et le reste en rosé. La famille possède désormais deux exploita-

tions différentes, les Peirecèdes et La Tulipe Noire. La nouvelle cave, sortie de terre il y a quelques années, accueille les vinifications des deux domaines. Bénéficiant des influences maritimes, les 20 hectares de la Tulipe Noire offrent un terroir bien différent de celui des Peirecèdes. « *Ce qui nous permet d'optimiser les encépagements en fonction des spécificités de chacun des ces terroirs.* » Ainsi, en ce qui concerne les blancs, si la Clairette affectionne les terres de la Tulipe Noire, le Rolle, lui, s'exprime parfaitement sur le terroir de Cuers.

Si, il y a quelques années, Alain Bascino a été rejoint par sa fille Audrey, œnologue de formation, son épouse Véronique est à ses côtés depuis la création de leur cave en 1991. Et aujourd'hui, c'est leur fille Leslie qui les a rejoints pour s'occuper de l'administration des entreprises avec sa mère. A chacun son savoir faire avec un petit plus pour Véronique Bascino qui passe avec un égal bonheur de l'administration à la création artistique et qui signe les étiquettes des vins de la maison, notamment celle, fort originale, de la cuvée « Ruisseau des Crapauds » distinguée dans notre magazine.

Michel EGEA

Lire la fiche du vin Coup de cœur en page 42





NOMACORC

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

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

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

La collection “Hiver”



L'Authentique



KYLMA®
SR

VITIS
ENVIRONNEMENT ŒNOLOGIQUE

La Galante RN7, 13590 MEYREUIL
Tél. 04 42 58 61 02 - www.vitis.wine



Château
ARNAUDE



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

18/20

COUP DE CŒUR CHÂTEAU RASQUE

Cuvée Clos de Madame - 2019

22 €

Rolle 100%

« Une limpide robe dorée. Le nez est très élégant sur les fleurs blanches et les notes mentholées. La bouche est ample et structurée, vive et suave à la fois avec une grande longueur. Un superbe vin blanc de Provence. »

2897 route de Flayosc

83460 Taradeau

Tél. 04 94 99 52 20

chateaurasque.com

Lire le reportage en pages 64 et 65



17,5/20

BASTIDE DES DEUX LUNES

Cuvée Tout près des Étoiles - 2019

9€ - Bio et HVE

Rolle 100%

« Une brillante robe dorée aux reflets verts. Le nez est fleuri et complexe. La bouche est suave et longue avec une belle vivacité en finale. »

467 chemin des deux Lunes

83390 Puget Ville

Tél. 06 16 31 13 71

17,5/20

LES VIGNERONS DU GARLABAN

Cuvée Le Rocher - 2019

6 €

Rolle, Ugni Blanc, Clairette

« Une belle robe dorée. Le nez est sur les fleurs blanches avec des notes d'aubépine, la bouche est suave et vive avec des notes citronnées. »

Route Départementale 560

13390 Auriol

Tél. 04 42 04 70 70

vigneronsdugarlaban.com





DOMAINE LA NAVARRE



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

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



17/20

DOMAINE DE LA GISCLE

Cuvée Moulin de l'Isle - 2019 - 7,5 €

Rolle, Ugni Blanc

« Une belle robe dorée. Le nez est fleuri avec des notes de fruits à chair blanche. La bouche est généreuse avec une finale vive. »

1122 route de Collobrières - 83310 Cogolin

Tél. 04 94 43 21 26 / domainedelagiscle.com

17/20

**DOMAINE SAINT HUBERT
LES VIGNERONS DU BAOU**

Cuvée Domaine Saint-Hubert - 2019

Tarif non communiqué

« Une jolie robe dorée aux reflets verts. Le nez est élégant sur les fleurs blanches ; notes de menthol, bouche suave et longue. »

45 rue Raoul Blanc - 83470 Pourcieux

16,5/20

CHÂTEAU SAINT-MAUR

Cru Classé - Cuvée Saint-M - 2019 - 14 €

Rolle 100%

« Une limpide robe dorée. Le nez est fleuri avec des nuances d'aubépine. La bouche est vive avec des notes de pêche blanche. »

535 route de Collobrières - 83310 Cogolin

Tél. 04 94 95 48 48 / zannier.com

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



orcel &
romieu
Patent
©

PUSH
➔

orcel &
romieu
wine accessories

16,5/20

DOMAINE DES DIABLES

Cuvée L'Hydropathe - 2018 - 24 €

Rolle 100%

« Un nez vanillé avec des notes de fleurs blanches. La bouche est suave et longue sur des notes citronnées. »

Chemin de la Colle - 13114 Puylobier

Tél. 07 68 67 58 98

mip-provence.com

16/20

DOMAINE DU CLOS D'ALARI

Cuvée Le Vermentino - 2019 - 15 €

Rolle 100%

« Une robe dorée. Le nez est sur les herbes aromatiques avec des notes de fleurs blanches. La bouche est généreuse et vive. »

717 route de Mappe

83510 Saint-Antonin-Du-Var

16,5/20

FIGUIÈRE

Cuvée Valérie - 2019 - 13 €

Vermentino, Ugni-blanc, Clairette, Sémillon

« Une brillante robe dorée. Le nez est sur les fleurs blanches avec des notes vanillées. La bouche est vive et complexe avec une finale citronnée. »

605 route de Saint Honoré - 83250 La Londe-Les-Maures

Tél. 04 94 35 04 46 / figuiere-provence.com

16/20

CHÂTEAU DES BORMETTES

Cuvée Instinct Parcelaire « La Bergerie » - 2018 - 17 €

Rolle 100%

« Une robe dorée. Le nez est élégant sur les fleurs blanches et des notes d'aubépine. La bouche est suave et longue avec une belle vivacité. »

903 route du Pellegrin - 83250 La Londe-Les-Maures

Tél. 07 71 68 87 16 / chateaudesbormettes.com





*La passion du vin
depuis 1921*

Face aux vignes il y a la MER...

A la Londe les Maures en **Provence**, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de la **CAVE DES VIGNERONS LONDAÏS** donne naissance à des vins empreints par un terroir exceptionnel.

L'histoire débute en 1921, il y a **100 ans** et depuis la passion n'a cessée d'animer des générations de vignerons.

Entre collines de schistes et Méditerranée nous vous proposons des vins AOP Côtes de Provence et Côtes de Provence - La Londe, déclinés en Domaines & Châteaux labellisés **BIO** et **Haute Valeur Environnementale**, Cuvées de Vignerons, et Séries Limitées.

CAVE DES VIGNERONS LONDAÏS

Dégustation et vente
de notre production

363 avenue Albert Roux

83250 LA LONDE LES MAURES

www.vignerons-londaïs.com

04.94.00.11.23

VIN, PRODUITS DE TERROIRS ET IDEES CADEAUX
CAVEAU DE VENTE OUVERT TOUS LES JOURS EN JUILLET ET AOUT
LE RESTE DE L'ANNEE DU LUNDI AU SAMEDI

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

16/20

CHÂTEAU LÉOUBE

Millésime 2019 - 21 € - Bio
Rolle, Sémillon, Ugni-blanc

« Une brillante robe dorée. Le nez est sur les fleurs. La bouche est agréable et vive avec une finale sur des notes citronnées. »

2387 route de Léoube - 83230 Bormes Les Mimosas
Tél. 04 94 64 80 03 / leoube.com

16/20

DOMAINE DES DIABLES

Cuvée MIP Collection - 2019 - 13 €
Rolle 100%

« Une limpide robe dorée. Le nez développe des notes de buis et de garrigue. La bouche est agréable et vive. »

Chemin de la Colle - 13114 Puylobier
Tél. 07 68 67 58 98 / mip-provence.com

16/20

DOMAINE TERRE DE MISTRAL

Cuvée Anna - 2019 - 9 € - HVE
Rolle 100%

« Une belle robe dorée. Le nez est sur la garrigue avec des nuances de buis. La bouche est vive et longue sur des notes citronnées. »

Route de Regagnas Chemin du Pavillon - 13790 Rousset
Tél. 06 73 56 51 24 / terre-de-mistral.com

16/20

CHÂTEAU LA TULIPE NOIRE

Millésime 2019 - 13 € - Bio
Clairette, Ugni-blanc

« Une limpide robe dorée. Le nez est fin sur les fleurs blanches. La bouche est suave et vive sur des notes citronnées. »

1820 avenue Jean Monet - La Moutonne - 93260 La Crau
Tél. 06 77 00 27 76 / peirecedes.com



ONT AUSSI ÉTÉ DÉGUSTÉS :

15,5/20

CHÂTEAU DE CABRAN, CHÂTEAU SAINT MAUR « cuvée l'excellence », HAMEAU DES VIGNERONS DE CARCES « Château des Riaux », CHÂTEAU TOUR SAINT-HONORÉ, CHÂTEAU LA MARTINETTE.

N'ont pas été dégustés car les vins présentés au concours des vins de Provence ne sont plus à la vente : CHÂTEAU DE BRÉGANÇON, CHÂTEAU LE BASTIDON, LE CLOS DES ROSES.

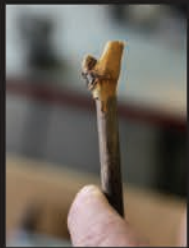


COURBET

PRODUCTEUR DE PLANTS DE VIGNE



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



CHÂTEAU RASQUE

LE CLOS DE MADAME EST SERVI

Sur les hauteurs de Taradeau, il y a un peu plus de 35 ans, Monique et Gérard Biancone décidaient de s'installer en pleine nature et d'y créer une grande maison pour accueillir leurs cinq enfants. L'endroit s'appelait Rasque, du nom d'un notaire de Draguignan qui était propriétaire de ces terres au XVI^{ème} siècle. Et comme Monique était issue d'une famille de vigneron bordelais, c'est tout naturellement que les rangs de vignes sont venus garnir les coteaux. Château Rasque était né. Aujourd'hui, c'est Sophie Biancone (notre photo) qui mène la propriété ; à ses côtés, son frère Enzo gère la communication et la gestion de l'entreprise, et Gérard Biancone n'est jamais trop éloigné de ses enfants, continuant à leur prodiguer des conseils.

La particularité du Château Rasque, c'est le sol. Le domaine fait partie des derniers plissements alpins. C'est un éperon naturel à 260 m d'altitude, un sol argilo-calcaire, propice à la culture de la vigne. Ce type de sol donne un terrain particulièrement drainant qui évite le stress hydrique menaçant dans cette région gorgée de soleil. La présence d'un sol caillouteux à certains endroits permet de limiter les écarts de températures entre le jour et la nuit améliorant ainsi les conditions de maturation des raisins.

Ce sol caractéristique des grands Côtes de Provence est favorable à l'expression des arômes fruités et floraux recherchés pour les blancs et les rosés. Il apporte également de la puissance et une certaine finesse des tanins pour les rouges.

C'est un vin exceptionnel qui a obtenu le coup de cœur

de notre magazine dans la catégorie Côtes de Provence blancs. Le « Clos de Madame » c'est un peu le côté féminin de la production. Un côté cultivé par Sophie Biancone dans les pas de sa mère qui est à l'origine de cette cuvée : « *un vin féminin, sur le fruit, avec des tanins plus fins et plus friands.* » En fait, la parcelle de Rolle destinée à cette cuvée sera récoltée le dernier jour des vendanges. Cette récolte vendangée en « sur maturité » est conduite au pressoir pneumatique lui assurant un foulage léger. Après quelques heures de macération, afin d'extraire au mieux les arômes confits, la souplesse du pressoir pneumatique vient extraire le moût. Celui-ci vivra sa fermentation dans des demi-muids afin de lui conférer plus de gras et une légère note de fumé. Aujourd'hui la famille Biancone est propriétaire de trois domaines : Château Rasque mais aussi l'Hermitage de Saint-Pons, un domaine voisin établi à Figunières et le Clos Jasmin, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Des domaines qui produisent 50% de rosés, 30% de rouges et 20% de blancs en AOC Côtes de Provence

Michel EGEA

Lire la fiche du vin coup de cœur en page 57



PATAUGAS

EXPLORATEURS DEPUIS 1950



WWW.PATAUGAS.COM

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



BASTIDE DE
BLACAILLOUX

BRUNO CHAMOIN
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

CHÂTEAU LA CALISSE

Cuvée Étoiles - 2013

48 € - Bio

Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache noir

« Un nez puissant de sous-bois avec des notes de gibier et de truffe. Nuances de mûres confites et léger côté salin très agréable. La bouche est suave et ample avec une grande longueur qui se développe sur des notes de fruits rouges et noirs confits. Grand vin. »

Route Départementale 560 - 83670 Ponteveys

Tél. 04 94 77 24 71 / chateau-la-calisse.fr

DOMAINE BELLINI

Millésime 2019

Tarif non communiqué - Bio

« Le nez est élégant sur les cerises confites et la mûre. La bouche est agréable et vive sur les fruits rouges et des nuances d'herbe fraîche. »

1484 Route Départementale 79 - 83170 Brignoles

Tél. 04 94 39 45 40



La cuvée médaillée d'or de la cave Saint-André n'a pas été présentée.

CHÂTEAU LA CALISSE

Cuvée Étoiles - 2016

28 € - Bio

Rolle, Grenache blanc, Clairette

« Une robe dorée aux reflets verts. Le nez est très présent, sur la vanille avec une pointe minérale. La bouche est dense avec de la matière et des tanins. »

Route Départementale 560 - 83670 Ponteveys

Tél. 04 94 77 24 71

chateau-la-calisse.fr

CHÂTEAU SAINT-JULIEN

Millésime 2019

9 €

Rolle, Grenache blanc

« Une robe dorée limpide. Un nez élégant avec des nuances de vanille. La bouche est suave et longue sur le citron. »

600 Route de Tourves - RD 205 - 83170 La Celle

Tél. 04 94 59 26 10

domaine-st-julien.com



Médaillée d'argent au Concours des vins de Provence la cuvée Ecllosion de la Bastide Blacailoux n'a pas été dégustée car elle n'est plus à la vente. La cuvée Les Restanques Bleues des Vignerons de la Sainte-Baume (médaillée d'or) n'a pas été présentée.

CAVE ST ANDRÉ



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.



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 Bourboulenc, 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



Filles TROIS
D O M A I N E

**Une aventure familiale,
une passion pour le vin**

**AOP BANDOL
AOP CÔTES DE PROVENCE**

1616 ch de la Bégude
83740 La Cadière D'Azur
Tél.: 06.62.89.79.90

email : contact@domainesdestroisfilles.com



domaine des trois filles



18,5/20

COUP DE CŒUR CHÂTEAU D'AZUR

Cuvée Jardin du Soleil - 2016 - 24 €
Mourvèdre 90%, Grenache 5% Syrah 5%

« Une robe rubis profond. Le nez est complexe sur des arômes de fruits confits, des notes de café et de laurier. La bouche est suave et équilibrée avec des tanins fondus, sur les fruits confits avec des notes épicées. Un vin riche et plaisant. »

1010 chemin de la Peguère
83270 Saint-Cyr-sur-Mer
Tél. 04 94 26 31 42
chateaudazur.fr

Lire le reportage en pages 76 et 77



18/20

MOULIN DE LA ROQUE

Cuvée Tarente - 2014 - 18,35 €
Mourvèdre 95%, Carignan 5%

« Une robe grenat profonde. Le nez est très fin sur les fruits rouges et noirs. La bouche est équilibrée, sur les fruits noirs, avec une belle matière, de la longueur et des notes épicées en finale. »

1 route des Sources
83330 Le Castellet
Tél. 04 94 90 10 39
laroque-bandol.fr

18/20

DOMAINE DES TROIS FILLES

Millésime 2018 - 17 €
Mourvèdre 75%, Grenache 20%, Cinsault 5%

« Une limpide robe rubis. Le nez est sur les petits fruits rouges et le sous-bois. La bouche est suave et riche avec une belle matière sur les épices et la cerise ; les tanins sont soyeux. »

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





17,5/20

DOMAINE TEMPIER

Millésime 2018 - 29 €

Mourvèdre 75%, Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah
« Une brillante robe pourpre. Le nez est sur les fruits rouges, les épices avec des notes mentholées. La bouche est longue et vive sur les fruits rouges. »

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

17,5/20

DOMAINE MARIE BERENICE

Millésime 2018 - 20 € - Bio

Mourvèdre 90%, Grenache 10%

« La robe est grenat profond. Le nez est sur les sous-bois avec des notes de tabac et de torréfaction. La bouche est vive avec des notes boisées. Un vin riche. »

1826 route du Grand Vallat - 83330 Le Castellet
Tél. 09 50 67 59 59

17,5/20

CHÂTEAU CROIX D'ALLONS

Millésime 2018 - 23€

Mourvèdre 90%, Grenache 10%

« Une belle robe pourpre. Le nez développe des nuances de torréfaction. La bouche est ample, sur des arômes de fruits rouges. Légère salinité en finale. Les tanins sont fins. »

624 chemin de Naron - 83740 La Cadière d'Azur
Tél. 06 14 18 72 69 / chateaucroixdallons.com



BANDOL, LE GRAND TERROIR DE PROVENCE



Moulin de
La Roque

LE CASTELLET - LA CADIÈRE D'AZUR - LE BEAUSSET



Enfin une solution de click & collect visible rapidement sur les premières pages de Google



Agence web N°1 en PACA

Qui vous apporte de nouveaux **clients** ?
www.jalis.fr | 04 91 35 70 00



Référencement
web local



Site internet
sur mesure



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



Solution brevetée
par L'INPI



Équipe 100%
Made in France



17/20

DOMAINE PIERACCI

Millésime 2018 - 19 €

Mourvèdre, Grenache, Cinsault

« Une limpide robe rubis. Le nez développe des notes de fraise et de sous bois. La bouche est équilibrée et très agréable sur les fruits frais ; beaux tanins. »

975 chemin du Sauvet

83270 Saint-Cyr-sur-Mer

Tél. 04 94 26 10 42

domaine-pieracci.com

17/20

BASTIDE DE LA CISELETTE

Millésime 2017 - 23 €

Mourvèdre 90%, Grenache 10%

« Une limpide robe pourpre. Le nez est superbe sur les fruits rouges confits. La bouche est suave et longue avec des notes épicées et des tanins fins. »

1205 chemin de l'enfant Jésus

83330 Le Castellet

Tél. 04 94 07 98 84

bastidedelaciselette.com

17/20

CHÂTEAU PIBARNON

Millésime 2017 - 33 € - Bio

Mourvèdre 90%, Grenache 10%

« Une robe rubis dense. Le nez est sur les fruits confits. Le nez est structuré, gourmande avec une très belle matière. Belle longueur et tanins élégants. »

410 chemin de la croix des signaux

83740 La Cadière d'azur

Tél. 04 94 90 12 73

pibarnon.com

16,5/20

CHÂTEAU VAL D'AREN

Millésime 2017 - Bio - 20 € Bio

Mourvèdre 90%, Grenache 10%

« La robe est rubis dense. Le nez est sur la groseille confite avec des notes de torréfaction. La bouche est structurée, avec de la longueur et de la complexité. »

997 chemin du Val d'Aren

83330 Le Beausset

Tél. 04 94 98 71 89 / val-d-arenc.com

16,5/20

DOMAINE LE GALANTIN

Millésime 2016 - 14 €

Mourvèdre 90%, Cinsault, Grenache

« Une robe rubis léger. Le nez est élégant sur les fruits noirs confits. La bouche est gourmande, assez longue avec des nuances épicées. »

690 chemin le Galantin

83330 Le Plan du Castellet

Tél. 04 94 98 75 94

le-galantin.com

16,5/20

CHÂTEAU LA NOBLESSE

Cuvée Noblesse oblige 2015 - 18 €

Mourvèdre 95%, Grenache 5%

« Une robe grenat. Le nez est sur les fruits confits, mûre et cassis, la bouche est suave et agréable avec une belle longueur. »

1685 chemin de l'argile

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 98 72 07

chateudelanoblesse.com

**ONT AUSSI ÉTÉ DÉGUSTÉS :**

16/20 DOMAINE CABRAUDAN, CHÂTEAU SAINTE ANNE, DOMAINE LA SUFFRÈNE. 15,5/20 DOMAINE LA FONT DES PÈRES, CAVE LA CADIERENNE, DOMAINE LA BÉGUDE, CHÂTEAU VANNIÈRES, DOMAINE BUNAN, DOMAINE DES BAGUIERS, DOMAINE MAUBERNARD. 15/20 DOMAINE PEY NEUF, DOMAINE RAY JANE, DOMAINE LA BASTIDE BLANCHE, DOMAINE DE L'OLIVETTE, CHÂTEAU PRADEAUX, DOMAINE DE FRÉGATE.





CHÂTEAU D'AZUR

VIGNOBLE AVEC VUE SUR MER

Lorsqu'il a acquis, il y a quelques mois, le Château d'Azur à Saint-Cyr-sur-Mer, Roger Jaar, propriétaire depuis 2011 du Domaine de Souviou se donnait les moyens d'atteindre un but qu'il s'était fixé : produire plus de vin de Bandol. A Souviou, en effet, s'il y a des vignes il y a surtout 7000 oliviers qui font de la maison un haut lieu de la production d'huile d'olive. Situés plein sud, avec vue sur la mer, les sept hectares du Château d'Azur sont occupés par des vignes majoritairement trentenaires qui ont été, depuis des années, l'objet de toutes les attentions de l'ancien propriétaire Paul Charavel. Un vignoble construit avec amour ne peut donner que du bon vin. Et le coup de cœur que nous attribuons dans ces pages au millésime 2016 doit encore tout à Paul Charavel et à Gaël Cluchier qui l'a fait naître.

Désormais, les fruits de ce Château d'Azur seront soignés, vinifiés et promus par l'équipe du domaine de Souviou composée de Clémentine Budria, maître de chai, Marie-Justine Maret, responsable de l'œnotourisme et Laurent Jayne, directeur commercial (notre photo). « Monsieur Jaar, confie Laurent Jayne, tenait à compléter la production de Souviou avec un Bandol d'exception ; c'est pour cela qu'il s'est tourné vers le château d'Azur où la production se partage à égalité entre le rosé et le rouge. Les vignes sont superbes et nous avons effectué la première vinification de leurs fruits l'an dernier à Souviou. Les Mourvèdre sont superbes, tout comme les Grenache et Syrah. Puis au Château d'Azur, il y a une particularité, c'est le Cabernet franc avec lequel nous réalisons une cuvée « Secret d'Azur ». Un vin étonnant, de puissance et d'arômes. » Nul doute que la nouvelle « famille » de vinificateurs des raisins du château portera à ce « secret » une attention tout particulière.

« Pour l'heure, poursuit Laurent Jayne, nous effectuons quelques travaux au Château d'Azur où nous voulons ouvrir un point de vente dès l'année prochaine. Actuellement les vins sont commercialisés à Souviou. » Nul doute que dans l'offre œnotouristique mise en place par Marie-Justine Maret, Château d'Azur aura une place, ici aussi en complément de tout ce qui est proposé à Souviou. Les deux lieux sont superbes et à découvrir si ce n'est déjà fait...

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI

Lire la fiche du vin coup de cœur en page 72





18,5/20

COUP DE CŒUR CHÂTEAU CROIX D'ALLONS

19 €

Clairette 60%, Ugni blanc 40%

« Une lumineuse robe dorée aux reflets verts. Le nez est fin et floral, complexe, sur les agrumes et les fruits exotiques avec des nuances de résine de pin. La bouche est suave et ample, riche et complexe, sur des arômes floraux et d'agrumes avec une belle architecture et une finale des plus agréables. »

624 chemin de Naron - 83740 La Cadière d'Azur

Tél. 06 14 18 72 69

chateaucroixdallons.com

Lire le reportage en pages 82 et 83



18/20

CHÂTEAU DE PIBARNON

27€ - Bio

Clairette 55%, Bourboulenc 30%, autres cépages 15%

« Une robe dorée, dense, aux reflets verts. Le nez est fin, très expressif sur les fleurs blanches. La bouche est florale et longue, très complexe, avec de la vivacité et une extrême élégance. De la longueur et un grand équilibre avec une finale saline superbe. »

410 chemin de la croix des signaux - 83740 La Cadière d'Azur

Tél. 04 94 90 12 73 / pibarnon.com

18/20

CHÂTEAU DE LA NOBLESSE

16 €

Clairette 60%, Ugni blanc 30%, Rolle 10%

« Une limpide robe dorée aux reflets verts. Le nez est élégant et complexe sur des notes de citron confit. La bouche grasse et structurée sur des arômes de fruits à chaire blanche et de fleurs ; nuances de miel. Un vin de gastronomie. »

1685 chemin de l'argile - 83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 98 72 07

chateaudelanoblesse.com





17,5/20

DOMAINE TEMPIER

27 €

Clairette 60%, Ugni blanc 30% autres cépages 10%

« Une limpide robe dorée aux reflets paille. Le nez est complexe sur les agrumes et les fruits exotiques. La bouche est suave avec de la fraîcheur et une finale aux légers amers. »

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

17,5/20

DOMAINE DE FREGATE

15 €

Clairette 75%, Ugni blanc 10%, Bourboulenc 5%, Sauvignon 5%

« Une robe dorée brillante. Le nez est sur les fruits à chair blanche, notes de litchi. La bouche est suave et équilibrée avec des notes exotiques. Belle longueur sur la vivacité. »

Route de Bandol
83270 Saint-Cyr Sur Mer
Tél. 04 94 32 57 57
domainedefregate.com

17,5/20

DOMAINE LA SUFFRENE

16 €

Ugni blanc 50% Clairette 50%

« Une robe dorée soutenue. Le nez est fin sur les fleurs et le citron. La bouche est vive et citronnée avec des nuances florales. Belle longueur. »

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

17,5/20

DOMAINE MARIE BERENICE

18 € - Bio

Clairette 60%, Ugni blanc 40%

« Une brillante robe dorée aux reflets verts. Le nez est très fin sur des notes exotiques. La bouche est fraîche et riche avec des notes de miel et de fleurs blanches. »

1826 route du Grand Vallat
83330 Le Castellet / Tél. 09 50 67 59 59

17/20

DOMAINE LE GALANTIN

13 €

Clairette 60%, Ugni blanc 35%, Rolle 5%

« Une belle robe dorée. Le nez est sur les fruits exotiques, notes d'ananas avec nuances de menthol. La bouche est riche avec du gras et de la persistance. »

690 chemin le Galantin - 83330 Le Plan du Castellet
Tél. 04 94 98 75 94 / le-galantin.com





W A T T S

#RideDifferent

WWW.
WATTS-TEAM
.COM



+ Référence JKT:
#SYKEN2.0

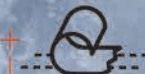
SKITECH FW2020/21 NOUVELLE COLLECTION



**MEMBRANE
4WAYSTRETCH**

20K

**IMPERMÉABILITÉ: 20.000mm
RESPIRABILITÉ: 20.000g/m2/24h**



COUTURES SOUDÉES



17/20

DOMAINE DE L'OLIVETTE

18 €

Clairette 80%, Rolle 10%, Ugni blanc 10%
 « Une robe dorée aux reflets verts. Le nez est élégant sur les fleurs blanches avec des notes minérales. La bouche est équilibrée et longue avec des notes citronnées. »

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

16,5/20

MOULIN DE LA ROQUE

Cuvée Tarente

16,15 €

Clairette 82%, Ugni blanc 18%
 « Une robe dorée aux reflets verts. Le nez est sur la minéralité. La bouche est structurée avec de la matière et des notes d'agrumes. »

1 route des Sources
 83330 Le Castellet
 Tél. 04 94 90 10 39
 laroque-bandol.fr

16,5/20

DOMAINE MAUBERNARD

17 €

Clairette 60%, Ugni blanc 40%
 « Une robe dorée dense. Le nez est élégant sur des notes fleuries et fruitées. La bouche est suave sur des notes fruitées. Belle longueur. »

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

16/20

DOMAINE DES BAGUIERS

14,50 €

Clairette 80%, Ugni blanc 20%
 « Une légère robe dorée. Le nez est élégant sur les fleurs blanches. La bouche est agréable avec des notes de miel et une finale citronnée. »

227 rue des Micouliers - Le Plan - 83330 La Castellet
 Tél. 04 94 90 41 87 / domainedesbaguiers.com

16/20

DOMAINE PEY NEUF

10,95 €

Clairette 50%, Ugni blanc 50%
 « Une robe dorée aux reflets verts. Le nez est sur la minéralité. La bouche est suave et équilibrée avec des notes exotiques. Belle longueur. »

1947 route de La Cadière - 83270 Saint-Cyr Sur Mer
 Tél. 04 94 90 14 55 / peyneuf.com



ONT AUSSI ÉTÉ DÉGUSTÉS :

15,5/20 BASTIDE DE LA CISELETTE, CHÂTEAU VAL D'ARENÇ, CAVE LA CADIERENNE, CHÂTEAU VANNIÈRES, DOMAINE DE LA BÉGUDE. 15/20 DOMAINE RAY JANE, DOMAINE PIERACCI, DOMAINE BUNAN. 14,5/20 CHÂTEAU SAINTE-ANNE, DOMAINE LA FONT DES PÈRES, DOMAINE DE LA BASTIDE BLANCHE.

CHÂTEAU CROIX D'ALLONS

LE RÊVE RÉALISÉ

Le rosé du Château Croix d'Allons nous avait séduit l'été dernier, se classant parmi les meilleurs bandolais dégustés. Et nous avons encore été surpris cet automne par les vins de cette exploitation que ce soit avec le rouge, où il se classe à une bonne place, mais surtout avec le blanc puisqu'il décroche le coup de cœur dans cette couleur. Le Château Croix d'Allons, c'est un peu le rêve réalisé de Florence et Philippe Damiano au-delà de toutes les tracasseries, des embûches et autres problèmes liés à la naissance d'une cave particulière. Nichés au cœur d'un vallon de La Cadière d'Azur, les neuf hectares de vignes d'un seul tenant ne sont pas arrivés ici par hasard. En fait le couple les chouchoute depuis une quinzaine d'années... « *Nous avons tout fait pour être prêts en 2019. Et nous y sommes arrivés !* » De façon magistrale pouvons nous rajouter. Tout du moins en ce qui concerne la qualité et l'équilibre des vins dans les trois couleurs. Il faut dire que l'endroit est une terre bénie puisque cultivée à l'origine par les frères salésiens de Don Bosco qui ne sont autres que les frères agriculteurs de Saint-François d'Assises auxquels les arrières grands-parents de Philippe ont racheté des parcelles. Les vestiges d'un monastère témoignent encore de cette présence. Depuis près d'un siècle, ces terres sont familiales et si Florence et Philippe Damiano en sont désormais les anges gardiens, ici on a vinifié dans la ferme par le passé avant de porter le raisin à la coopérative. Puis, pendant trente ans, c'est surtout le maraichage qui était l'activité principale de la famille. « *Si nous avons décidé de faire naître nous mêmes nos vins*, nous dit Philippe Damiano, *c'est en grande partie parce que ces neuf hectares*

étaient classés en AOC Bandol et qu'ils étaient d'un seul tenant autour de la maison. Pour nous cette unité c'est important pour travailler la vigne de façon optimale ; les plus âgées datent de 1924. C'est de la Clairette blanche. » Mais tout n'est pas totalement rose pour le couple dans cette installation. Le permis de construire un caveau n'est pas simple à obtenir, des promesses sont faites qui ne sont pas tenues et quelques autres petits tracas qui font que Florence, notaire de profession, n'a pas encore abandonné la paperasse pour embrasser totalement le métier de vigneronne. Le couple a donc dû aménager un hangar agricole et la première vinification, celle du millésime 2018, a été effectuée au Domaine du Gros Noré... Quant à la certification « bio » elle est arrivée « in-extremis » en août dernier, avant que ne débutent les vendanges... Pour mettre en valeur leurs vins, les Damiano ont choisi une bouteille originale, une bordelaise antique. « *Elle plait beaucoup, notamment aux restaurants étoilés...* » Un beau vin, une belle bouteille... Il ne reste plus au couple qu'à fidéliser une clientèle. Ils ont les atouts pour y arriver.

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI

Lire la fiche du vin coup de cœur en page 78



Cassis tradition 2019

CLOS VAL BRUYERE

16 € - Bio

Clairette 30%, Marsanne 30%, Ugni blanc 30%, Sauvignon 10%
 « Une brillante robe dorée aux reflets verts. Le nez est élégant sur des notes d'aubépine et la minéralité. La bouche est vive et équilibrée avec une finale citronnée. »

Château Barbanau - 13830 Roquefort la Bédoule
 Tél. 04 42 73 14 60 / chateau-barbanau.com

DOMAINE DU PATERNEL

19 € - Bio

Clairette 38%, Marsanne 31%, Ugni blanc 27%, Bourboulenc 4%

« Une belle robe dorée. Le nez est sur des notes de fleurs blanches. La bouche est riche, grasse et longue avec des notes fleuries et de beaux amers en finale. »

11 route Pierre Imbert - 13260 Cassis
 Tél. 04 42 01 77 03 / domainedupaternel.com

DOMAINE BODIN

14,20 €

Marsanne 40%, Ugni blanc 40%, Clairette 20%

« Une légère robe dorée. Le nez est sur les fleurs, nuances de miel. La bouche est longue et vive, finale citronnée. »

Château de Fontblanche - route de Carnoux - 13260 Cassis
 Tél. 04 42 01 00 11 / cassis-bodin.fr

Cassis cuvées spéciales

CLOS VAL BRUYERE

Cuvée Kalahari - 2017 - 27,80 € - Bio

Clairette 30%, Marsanne 30%, Sauvignon 30%, autres 10%
 « Une brillante robe dorée. Le nez est élégant sur des notes de fleurs blanches. La bouche est suave, complexe et longue. »

Château Barbanau - 13830 Roquefort la Bédoule
 Tél. 04 42 73 14 60 / chateau-barbanau.com

DOMAINE DU PATERNEL

Cuvée Esprit de famille – 2019 - 26 € - Bio

Clairette 42%, Marsanne 30%, Ugni blanc 21%, Sauvignon 7%

« Une superbe robe dorée aux reflets verts. Le nez est sur le sous-bois avec des notes de grillé. La bouche est grasse et riche. Belle longueur. »

11, route Pierre Imbert - 13260 Cassis
 Tél. 04 42 01 77 03 / domainedupaternel.com

DOMAINE BODIN


Cuvée d'Emile 2018 - 45 €

Marsanne 40%, Ugni blanc 30%, Clairette 30%

« Une robe dorée soutenu. Le nez est sur la minéralité avec des notes d'encaustique. La bouche est délicatement boisée avec de la vivacité et de la longueur. »

Château de Fontblanche - Route de Carnoux - 13260 Cassis
 Tél. 04 42 01 00 11 / cassis-bodin.fr





Pour que chaque projet
soit un millésime, bâtissons
ensemble votre réussite.

CONSEIL &
EXPERTISE
COMPTABLE



MAS DE LA DAME

LE COIN CACHÉ MÉRITE D'ÊTRE DÉCOUVERT

Au pied du village des Baux de Provence, depuis 1995, Caroline Missoffe et Anne Poniatowski (notre photo) partagent la direction du Mas de la Dame. Deux sœurs pour porter haut les couleurs de ce domaine familial qui fut le premier à voir le jour sur le territoire de cette appellation. Souvent récompensées pour leur excellent « Rosé du mas », c'est avec leur « Coin Caché » rouge qu'elles se voient gratifiées d'un coup de cœur par notre magazine. La première cuvée « Coin Caché » est millésimée 1997. « A cette époque, se souvient Caroline Missoffe, Jean-Luc Colombo nous donnait un coup de main sur le domaine. Il avait découvert une superbe parcelle de vieux grenache et, avec humour, nous avait dit qu'il voulait faire un Château Rayas avec ce raisin... C'est vrai que ces vignes, dont les plus âgées affichaient 70 ans, étaient merveilleuses. Le cahier des charges de l'appellation ne nous permettant pas de vinifier un 100% grenache, nous avons opté pour un assemblage 80 % grenache et 20 % de syrah plus jeune. La parcelle de grenache étant cachée au pied des Alpilles, le nom de baptême de la cuvée fut vite trouvé... »

De millésime en millésime, ce « Coin Caché » s'est taillé une belle réputation et, s'il n'est pas le Rayas de la plaisanterie initiale, il n'en demeure pas moins un très grand rouge. Il faut dire que Caroline Missoffe soigne sa vinification, élevant le grenache en foudres et la syrah en barriques. Il en résulte un vin élégant, d'une extrême finesse au-delà de sa puissance, le bois ne l'emportant pas sur le fruit. Un fruit et une matière qui, eux aussi, sont l'objet de toutes les attentions : « En fait les parcelles concernées par le Coin Caché sont celles que nous vendangeons en dernier. Ainsi les raisins sont ramassés en légère surmaturation. »

En 1999, un Coin Caché blanc voyait le jour. « C'est un vin un peu atypique, nous dit Caroline Missoffe. Nous l'élabo-

rons avec du Sémillon et de la Roussanne. Ici aussi il y a de très anciennes vignes à la base du vin qui est un IGP Alpilles. » Aujourd'hui Caroline Missoffe et Anne Poniatowski poursuivent la restructuration planifiée de leur vignoble bio à 100 %. « Histoire de transmettre un patrimoine en bon état aux enfants ! »

Michel EGEA

18,5/20

COUP DE CŒUR

Cuvée Coin Caché - 2018

23 € - Bio

Grenache 85%, Syrah 15%

« Une robe grenat intense. Le nez est puissant sur des notes de garrigue avec des nuances épicée et caramel. La bouche est ample, épicée et longue avec des notes de chocolat et de beaux tanins. Un grand vin élégant et riche. »

Chemin départemental 5
13520 Les Baux de Provence

Tél. : 04 90 54 32 24
masdeladame.com







18/20

DOMAINE LA VALLONGUE

Cuvée Pierres cassées - 2016

21 € - Bio

Syrah 70%, Cabernet Sauvignon 30%

« Une robe grenat intense avec de légers reflets tuilés. Le nez est sur les fruits noirs et les épices douces. La bouche est puissante et longue, les tanins sont élégants. »

Route de Mouriès - 13810 Eygalières

Tél. : 04 90 95 91 66

lavallongue.com

18/20

CHÂTEAU ROMANIN

Millésime 2015

31 € - Bio

« Une robe pourpre intense. Le nez est sur des évolutions de cuir et de fumé. La bouche est superbe sur les fruits rouges confits, notes épicées. Très bel équilibre. »

Route de Cavaillon CS 7000

13210 Saint Rémy-de-Provence

Tél. 04 90 92 45 87

chateauromanin.com

17,5/20

MAS DE GOURGONNIER

Cuvée Clé du Paradis - 2016

18,30 € - Bio

Grenache, Syrah, Cabernet-sauvignon

« Une robe rubis soutenue aux reflets tuilés. Les nez est sur les fruits confits ; nuances de pruneau. La bouche est fine, d'une belle longueur, avec des nuances épicées. »

Le Destet - 13890 Mouriès

Tél. : 04 90 47 50 45

mas-de-gourgonnier.delicenet.com

17/20

DOMAINE DES TERRES BLANCHES

Cuvée Aurélia - 2016 - 20,50 € - Bio

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre

« Une robe rubis dense. Le nez est élégant sur les épices avec des notes de chocolat et de caramel. La bouche est vive et suave. »

RD99 - 13210 Saint Rémy de Provence

Tél. : 04 90 95 91 66 / terresblanches.com

17/20

DOMAINE DE LAUZIERES

Cuvée Equinoxe - 2015 - 15 € - Bio

Grenache 85%, Carignan 10%, Syrah 10%

« Une robe pourpre profonde. Le nez est fin sur les fruits rouges confits. La bouche est suave et longue, très structurée, sur des notes épicées et de confits. »

Lieu-dit Le Destet - 13890 Mouriès

Tél. : 04 90 47 62 88 / domainedelauzieres.com



VITIBANQUE : À LA SANTÉ D'UNE FILIÈRE D'AVENIR.



AU CŒUR DES VIGNES PROVENÇALES, AUX ARCS-SUR-ARGENS, EST NÉ EN 2017 UN CENTRE D'AFFAIRES CAISSE D'EPARGNE CÔTE D'AZUR D'UN GENRE PARTICULIER, ENTIÈREMENT DÉDIÉ À LA VITICULTURE ET AUX BESOINS SPÉCIFIQUES DE CETTE FILIÈRE D'AVENIR. RENCONTRE AVEC PHILIPPE ROUQUETTE, DIRECTEUR DE CET ESPACE OÙ TOUT A ÉTÉ PENSÉ POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DES VIGNERONS ET AIDER AU DÉVELOPPEMENT D'UN TERRITOIRE QUI CÉLÈBRE LE VIN DEPUIS PLUS DE 2000 ANS.

« QUAND ON COMPREND, ON ACCOMPAGNE PLUS EFFICACEMENT »

Philippe Rouquette est un homme énergique et passionné, né dans une famille de viticulteurs et engagé dans le développement de son terroir, la Provence verte. Epaulé par cinq collaborateurs dynamiques et spécialisés, il dirige Vitibanque, un Centre d'Affaires installé durablement au cœur des vignes et des domaines, avec pour mission d'aider au quotidien tous les acteurs de la filière viti-vinicole, des exploitants aux courtiers en passant par les embouteilleurs. Concrètement, Vitibanque accompagne les acteurs du monde agricole du Var et des Alpes-Maritimes dans le financement d'acquisition de vignes ou de matériels, la constitution et l'optimisation de leur patrimoine ou encore dans le développement de leur activité à l'international... Avec des solutions sur mesure et parfaitement adaptées.



DES CHIFFRES QUI PARLENT...

- 1 Centre d'Affaires spécialisé avec 5 collaborateurs exclusivement dédiés à la filière.
- 2 départements couverts : le Var et les Alpes-Maritimes.
- 30 % de part de marché auprès des producteurs viticoles et 50 millions de crédits financés (70 % en crédit d'acquisition / transmission de domaines, 15 % en crédit d'investissement matériels et plantations, 15 % en crédit d'autres objets).

Appréciée par les viticulteurs du territoire, Vitibanque a atteint 30 % de parts de marché et son modèle est désormais dupliqué en Pays de la Loire. Cependant, la principale fierté de Philippe Rouquette, reste la reconnaissance des professionnels, qui apprécient d'avoir en face d'eux des banquiers qui comprennent leur métier et qui les accompagnent intelligemment.

« VITIBANQUE DEMAIN ? ROSES, LAVANDE ET HUILE D'OLIVE. »

Si Vitibanque restera centrée sur le monde viticole, d'autres filières naturelles et locales s'imposent dans le cadre d'une diversification. Il s'agit des fleurs coupées depuis toujours implantées sur le territoire et bien sûr des plantes à parfum

avec la proximité de Grasse « Capitale mondiale du Parfum ». La Provence verte est également la terre de l'olivier et l'oléiculture fait désormais partie des filières identitaires avec lesquelles travaillent les experts de Vitibanque. Avec toujours la même disponibilité et la même écoute, indispensables pour bien accompagner ces professionnels au quotidien.

VITIBANQUE, PARTENAIRE ENGAGÉ DU MONDE AGRICOLE :

- De la SCIC « Terre Adonis » (portage foncier)
- Du « Rosé Day »
- Des Jeunes Agriculteurs du Var pour leur évènement annuel « Tous à la ferme ! »
- Et demain aux côtés d'autres initiatives liées à la vie de l'agriculture et de la viticulture locale.

« LA FORCE DE VITIBANQUE ? ÊTRE INNOVANT ET RÉACTIF. »

FACE À LA CRISE DU COVID-19...

Toute l'équipe de Vitibanque s'est mobilisée durant le confinement pour accompagner les clients, particulièrement ceux de la filière CHR (Cafés - Hôtellerie - Restaurants) très touchés, et de manière concrète : 55 Prêts Garantis d'État (PGE) ont ainsi été délivrés, pour un volume global de crédit de 11 millions d'euros. L'esprit d'innovation et la réactivité ont été la force vitale de Vitibanque : mise en place de la signature électronique pour effectuer en 72 heures maximum les demandes et l'émission de fonds, organiser au plus vite une conférence téléphonique avec leurs clients, prendre le temps d'expliquer les mesures de soutien, répondre aux questions légitimes de chacun... Cela s'est fait naturellement.

FACE AUX NOUVEAUX COMPORTEMENTS D'ACHAT...

Comme Philippe Rouquette l'explique, 2020 et sa crise sanitaire ont changé les comportements d'achats : désormais, un tiers des achats de vins s'effectue sur smartphone, contre 10 % en 2019. Les vigneronnes, comme de nombreux commerçants, ont eux aussi mis en place ou développé la vente à distance, avec service de livraisons, envoi de colis, drive, et communication sur les réseaux sociaux.

« ACHETER SON VIN À PARTIR DE SON SMARTPHONE »

Le Rosé de Provence, apprécié des jeunes et symbole de fraîcheur et de modernité, est désormais commandé directement à partir des smartphones notamment par la génération Millénials mais pas que... Vitibanque a bien compris ces attentes dans l'air du temps et accompagne ses clients, par exemple, dans le développement de la vente par Internet. Avec les ressources et les compétences de filiales spécialisées du groupe BPCE, comme Payplug pour la sécurisation des paiements à distance.

Vitibanque peut ainsi proposer à ses clients des solutions parfaitement adaptées : Sécurisation de paiement sur Internet, envoi de liens sécurisés par SMS en l'absence de site marchand... Le sur-mesure devient la norme. Le Centre d'affaires propose également à ses clients de les accompagner dans la création d'un site clé en main via sa solution IZ E-commerce, avec l'aide de prestataires spécialisés. Autant de solutions simples, efficaces totalement en phase avec le monde d'aujourd'hui.

TROUVER VITIBANQUE...

Caisse d'Épargne Côte d'Azur
Centre d'affaires Viticulture
Le Centara, 485 avenue des Treize Lorguais
83460 Les-Arcs-sur-Argens
Téléphone : 04.83.08.81.80*

www.caisse-epargne.fr **
(région côte d'Azur, rubrique Entreprises et Professionnels)

*Appel non surtaxé. Prix d'un appel local depuis un poste fixe en France métropolitaine
** Coût de connexion selon votre fournisseur d'accès Internet



CAISSE D'ÉPARGNE
COTE D'AZUR



DOMAINE DES TERRES BLANCHES

Cuvée Domaine - 14,50 € - Bio

Rolle 30%, Roussanne 17%, Grenache blanc 16%, Ugni blanc 14%, Marsanne 10%, Clairette 7%

« Une limpide et dense robe dorée. Le nez est élégant sur les fleurs et les fruits secs. La bouche est suave et riche avec du gras et un bel équilibre ; notes de pain d'épices. Très beau vin. »

RD99 - 13210 Saint Rémy de Provence

Tél. 04 90 95 91 66 / terresblanches.com

DOMAINE LA VALLONGUE

Cuvée Garrigues - 14,70 € - Bio

Rolle 55%, Grenache blanc 25%, Clairette 20%

« Une belle robe dorée. Le nez est assez minéral avec des notes fumées et exotiques. La bouche est riche et longue avec des notes de fruits à chair blanche. »

Route de Mouriers - 13810 Eygalières

Tél. 04 90 95 91 66 / lavallongue.com

CHÂTEAU ROMANIN

23 € - Bio

Rolle 40%, Roussanne 24%, Clairette 22%, Grenache blanc 14%

« Une robe aux reflets or. Le nez est vif et fleuri. La bouche offre beaucoup de vivacité et une belle matière. »

Route de Cavillon CS7000-13210 Saint Rémy-de-Provence

Tél. 04 90 92 45 87 / chateuromanin.com



PALETTE / DÉGUSTATION

CHÂTEAU HENRI BONNAUD

CUVÉE QUINTESSENCE ROUGE 2016

30 € Bio

Grenache, Mourvèdre, vieux Carignan, Syrah

« Une robe grenat intense. Le nez est sur la cerise confite et les épices avec des nuances poivrées. La bouche est équilibrée, avec des tanins fins et une grande élégance. Notes d'épices et beaucoup de longueur. »

CUVÉE QUINTESSENCE BLANC 2017

30 € Bio

Clairette blanche, Clairette rose et Ugni blanc

« Une robe dorée limpide. Le nez est fleuri avec de légères notes boisées. La bouche est sur la minéralité, très équilibrée avec une grande longueur sur des notes salines et citronnées avec une grande fraîcheur. »

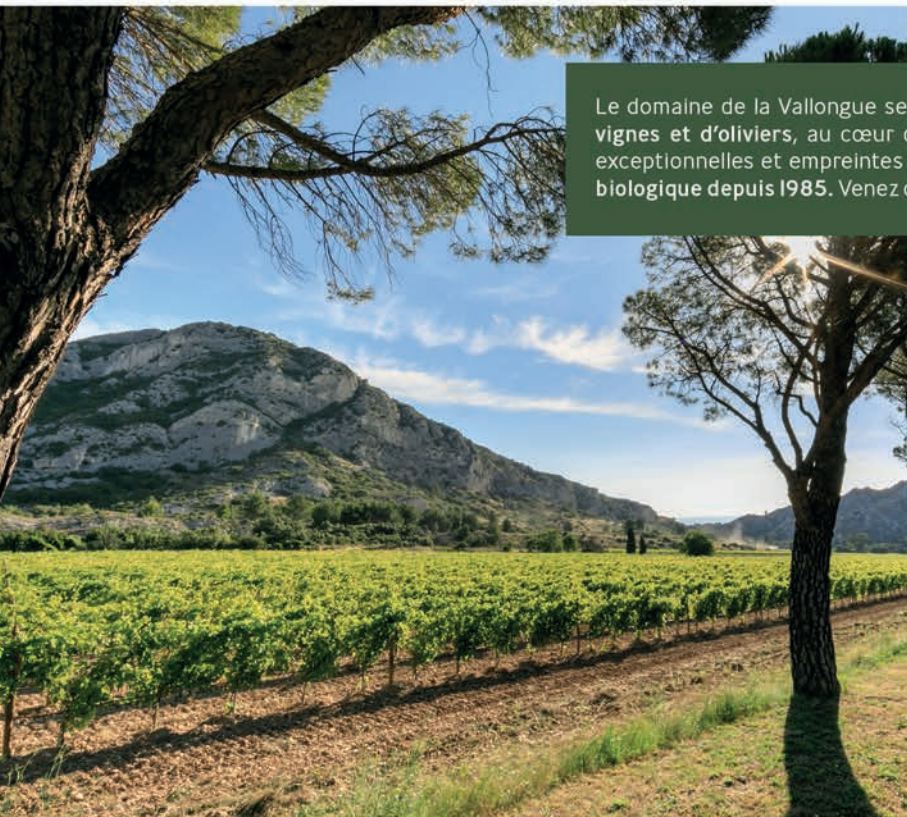
585 chemin de la Poudrière

13100 Le Tholonet

Tél. : 04 42 66 86 28

chateau-henri-bonnaud.fr







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 nos vignes en **Agriculture biologique depuis 1985**. Venez découvrir nos vins, nous serons ravis de vous accueillir.

Route de Mourières - RD 24
13810 Eygallères - 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}

POUR CETTE FIN D'ANNÉE 2020, RETROUVEZ TOUTES NOS GAMMES DE VINS ET HUILES D'OLIVES AUX BOUTIQUES DE NOS DOMAINES.

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.



DU VIN MADE IN MARSEILLE



Passion, quand tu nous tiens, tu nous tiens bien... A 40 ans, Lionel Fauquier a plaqué sa vie professionnelle dans le marketing sportif pour créer Marseille Winery. Un concept qu'il a découvert à San Francisco. C'est vrai que l'homme avait des gênes puisque ses grands parents étaient vigneron dans l'Hérault. Et aujourd'hui il élève et assemble ses vins dans des locaux situés sur une zone d'activités marseillaise. *« Le concept de Winery est intéressant puisqu'il s'agit de faire le meilleur vin possible avec des jus que je choisis. En fait je détermine le profil du vin que je veux réaliser et je travaille avec des vigneron partenaires sur des parcelles où se trouvent les cépages que je recherche ; ainsi j'ai une vraie visibilité sur la vigne. »* Ces vigneron partenaires sont à Apt, La Tour d'Aigues, Lambesc ou encore Brignoles. Concrètement il reçoit les jus fermentés et effectue lui-même les assemblages et l'élevage. Il a à sa disposition plusieurs contenants depuis les cuves inox jusqu'aux barriques de chêne en passant pas les cuves ovoïdes en grès. *« J'ai une grande liberté dans mon travail et ça me plaît vraiment. On a la chance d'avoir des terroirs superbes en Provence et il faut exploiter cette richesse. »* Lionel Fauquier développe deux gammes : Gyptis en l'honneur de celle qui, en compagnie de Protis, fonda Marseille et Organic en l'honneur... de la culture biologique ! Les trois couleurs sont déclinées dans chaque gamme et Lionel Fauquier veut plus que jamais rester fidèle à son principe de base : *« Le vin est une boisson populaire, festive qui se partage. Mon but est de proposer des vins de qualité à des tarifs qui permettent aux consommateurs de prendre du plaisir. »*

Il y a aussi un autre moteur qui fait avancer Lionel Fauquier. C'est l'envie de voir renaître un vignoble à Marseille. Son but serait de récupérer quelques hectares en fermage afin d'y cultiver la vigne et de vinifier son vin dans sa winery. *« J'ai deux parcelles en vue et les démarches sont lancées. J'ai notamment demandé des droits à plantation. Mais ce sont des dossiers qui demandent du temps avant d'aboutir et tout doit se faire en bonne intelligence ; mais je suis confiant. »* A suivre...

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI

marseillewinery.com

DÉCOUVERTES AIXOISES

DANS L'ANTICHAMBRE DES ÉTOILES

PROFITANT DE NOTRE ESCAPADE DANS LES COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, ET CE ENTRE DEUX CONFINEMENTS, NOUS AVONS RENCONTRÉ DEUX PERSONNALITÉS DONT ON DEVRAIT PARLER DANS LES GUIDES ET AUTRES PUBLICATIONS GOURMANDES UNE FOIS LA SITUATION SANITAIRE RENTRÉE DANS L'ORDRE. NADÈGE SERRET ET LOÏC PETRI PROPOSENT CHACUN UNE CUISINE TRÈS PERSONNELLE ET ONT UN POINT COMMUN : METTRE EN VALEUR LES PRODUITS DU TERROIR PROVENÇAL. CLASSIQUE ET TRÈS PRÉCISE, NADÈGE SERRET EXERCE SES TALENTS À LA VILLA SAINT-ANGE ; LOÏC PETRI, LUI, C'EST DANS SA SALLE À MANGER « SAUVAGE » QU'IL VOUS PROPOSE SES CRÉATIONS ÉTONNANTES ET PUISSANTES.





LOÏC PETRI

FORTE PERSONNALITÉ POUR CUISINE DE CARACTÈRE

Le garçon ne manque pas de culot. Alors qu'il suivait les cours de Jean-Luc Rouyer au lycée hôtelier de Marseille il avait été convié à suivre la finale du concours du Meilleur Ouvrier de France qui s'y déroulait. Au sein du jury il y avait un certain Michel Roth, MOF lui même et chef étoilé. La suite, il la raconte : « *Je suis allé voir monsieur Roth avec mon CV qui était riche de deux stages seulement et je ne me suis pas dégonflé. Je lui ai dit que je voulais travailler chez lui et ça l'a fait marrer. Il m'a dit que je n'avais qu'à me présenter au Ritz. J'ai fait ma valise et j'y suis allé... J'ai été pris.* » L'anecdote est intéressante car elle est à l'image du caractère bien trempé de Loïc Petri. S'il voue une reconnaissance éternelle à Jean-Luc Rouyer, après le Ritz il a travaillé au top niveau chez Robuchon, Piège... « *Puis à un moment je me suis demandé si j'allais continuer comme ça à avancer de saut de puce en saut de puce. Soit je poursuivais ainsi à Paris, où je gagnais bien ma vie, soit je rentrais à la maison pour saisir l'opportunité de monter mon affaire.* » Cette affaire, il s'est donné du temps avant de la trouver, profitant au passage des conseil d'Olivier Scola à Ze bistro puis comme chef de partie cuisson à l'Epuisette aux côtés de Guillaume Sourrieu : « *Un chef pointu et exigeant.* »

La suite de l'histoire est étonnante puisque Loïc Petri va investir avec sa mère, qui vient d'être indemnisée à la suite d'un plan de départ dans la société où elle travaillait, dans l'achat d'un local rue Aumône Vieille au cœur d'Aix-en-Provence. Tout était à faire et après une année passée à monter des dossiers et à discuter le bout de gras avec l'architecte des bâtiments de France, « Sauvage, salle à manger » voyait le jour le 7 août 2019. Cuisine de poche nickel chrome opérationnelle, salle où se mêlent bois et métal, dix-huit couverts et service le soir

seulement... « *Si j'ouvre le midi, la qualité du soir n'évoluera pas. Je n'ai pas de chambre froide et je travaille les produits au jour le jour avec pour objectif de toujours augmenter la qualité.* » Au démarrage il était seul avec sa mère qui s'occupait des desserts. Aujourd'hui l'équipe se compose de 6 personnes pour 18 couverts... L'hiver dernier, puis entre les deux confinements, le restaurant affichait complet tous les soirs du lundi au vendredi. Loïc Petri y distillait une cuisine inventive, voire provoquante, savoureuse, belle et joyeuse autour d'un unique menu en cinq temps ; « *Ce qui représente entre 10 et 14 assiettes et une centaine d'éléments mis en place pour composer ce menu.* »

Du grand art récompensé par une notoriété débordante et la volonté affichée d'aller plus loin et de décrocher une étoile lorsque la covid permettra de travailler dans des conditions normales. C'est désormais tout le mal que l'on puisse souhaiter à Loïc Petri, cuisinier de forte personnalité à découvrir le plus vite possible.

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI

La recette de Loïc Petri en page 96

Sauvage - Salle à manger

24 rue Aumône-vieille - 13100 Aix-en-Provence

04 42 91 37 56



LA RECETTE DE LOÏC PETRI COQUILLAGES ET CRUSTACÉS...

LE MARCHÉ POUR QUATRE CONVIVES

[Protéines] 2 Homards Bleus de 500 g environ, 4 oursins, 4 coquilles Saint-Jacques vivantes.

[Végétal] 2 betteraves rouges, 2 citrons jaunes, 2 gousses d'ail noir, 250 g de baies de cassis, 1 barquette de shiso vert, 1 botte de persil.

[Sauce, Condiment] 25 cl de fond brun de veau, 25 cl de crème, 250 g de beurre demi-sel, huile d'olive AOP des Baux-de-Provence ou d'Aix-en-Provence, poivre Kerala

LA PROGRESSION

Eplucher les betteraves et les détailler en huit quartiers chacune, faire fondre le beurre dans une casserole et y disposer les quartiers, cuire à feu très doux pendant environ une heure.

Tuer les homards en enfonçant la pointe d'un couteau au sommet de la tête, séparer les queues, les pinces et les têtes. Cuire les queues une minute et les pinces cinq minutes dans une eau bouillante, décortiquer le tout, couper les queues en quatre parts égales de façon harmonieuse. Concasser les têtes, les rôtir dans une cocotte jusqu'à ce qu'elles soit uniformément cardinalisés (rouges), y ajouter la moitié des baies de cassis, quelques baies de poivre Kerala, flamber avec un spiritueux de votre choix, ajouter le fond brun et mouiller à hauteur, cuire 25 minutes à frémissement, passer et réduire à consistance sirupeuse, réserver.

Cuire le persil sept minutes dans une eau bouillante salée, le glacer, presser pour en extraire le plus d'eau possible

et mixer avec la crème tiédie, rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

Concasser l'ail noir, y ajouter des dés de suprême de citron, le jus d'un citron, 2 feuilles de shiso ciselées finement et l'huile d'olive pour réaliser la vinaigrette.

Ouvrir les oursins, réserver les langues.

Ouvrir les st Jacques, escaloper finement les noix.

DRESSAGE ET FINITION

Tiédifier les queues et les pinces dans le beurre de betterave, dresser harmonieusement dans des assiettes creuses, avec les quartiers de betterave, des baies de cassis, et quelques feuilles de shiso. Servir la sauce à part, en saucière.

A part dans des bols bien frais, disposer une cuillère de crème de persil, y ajouter les lamelles de St Jacques, quelques langues d'oursin et délicatement y ajouter la vinaigrette à l'ail noir, quelques grains de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

L'ACCORD MET ET VIN

On choisira plutôt un vin rouge, marqué par le fruit, tel que le Pur Rouge 100% grenache du Château Revelette, à Jouques. Eclatant sur l'accord homard, cassis et betterave, il soulignera élégamment la puissance du poivre de Kerala.





TORPEZ

À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908



Vins et Vignoble
au Cœur de Saint-Tropez

Wines with Love
from Saint-Tropez

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

NADÈGE SERRET

LIBERTÉ, FÉMINITÉ, CRÉATIVITÉ

Nadège Serret est une enfant de la Drôme Provençale ; on comprend mieux, dès lors, d'où lui vient sa passion pour le poisson et l'agneau... Quant à la cuisine, elle y est arrivée grâce à une affiche du lycée Hôtelier de Bourg Saint-Andéol ! « *C'était une affiche avec une jolie photo qui m'a interpellée.* » Louée soit l'affiche ; car habituée à la rigueur et au travail en équipe, Nadège Serret entame quatre années qui la mèneront au bac pro et au BTS. Les gourmets y ont gagné. Elle fait ses classes au Relais Bernard Loiseau puis va seconder Edouard Loubet au Moulin de Lourmarin et Thierry Tiercelin à la villa Belrose à Gassin. L'histoire ne dit pas si c'est au pied du Luberon qu'elle a appris à sublimer l'agneau puis au bord de la Méditerranée qu'elle a découvert les trésors de la pêche locale... « *Ensuite j'ai eu la chance de pouvoir être aux commandes de l'Orangerie du Château de Fonscolombe qui est une superbe maison. C'était en 2017.* » Et pendant que la cheffe cuisinait du côté du Puy Sainte-Réparate, Jean-Brice Garella, le patron de l'entreprise de prêt-à-porter haut de gamme J.J. Garella, devenait propriétaire d'un lieu magique où il faisait édifier un hôtel 5 étoiles, quasiment au cœur d'Aix-en-Provence, la Villa Saint-Ange. « *Un jour, se souvient Nadège Serret, une connaissance m'informe qu'un nouvel établissement va s'ouvrir à Aix et que je devrais aller le visiter. Ce fut un immense coup de cœur renforcé par le fait que l'équipe dirigeante était majoritairement composée de femmes. J'acceptais la direction de la restauration et un nouveau challenge s'ouvrait à moi...* » D'entrée de jeu, la cheffe a imposé sa cuisine faite de sensibilité, de féminité, inspirée par la Provence et la Méditerranée. « *Je ne suis pas certaine qu'on puisse parler de gastronomie en ce qui me concerne. Je tiens avant tout à faire la cuisine que j'aime, en toute liberté et la faire partager ; et je travaille avec une double inspiration, romantique et*

bourgeoise... » Mi-octobre dernier, avant la fermeture liée aux contraintes sanitaires, elle proposait un menu automnal qui comportait, entre autres, Noix de Saint Jacques snackées, crèmeux carottes, tartare d'endives, condiment orange, mais aussi Petits champignons rosés en tarte, compotée d'oignons doux, jus de volaille au thym, Turbot Rôti au beurre moussoux, purée fine de céleri, sauté de girolles, jus à l'estragon, Saint-Honoré... Si en cuisine la parité est respectée, c'est une cheffe qu'elle a à ses côtés pour la pâtisserie, Mélanie Boré. « *Toutes les deux, nous aimons travailler sur des desserts qui rappellent l'époque Empire, Saint-Honoré, Mont-Blanc et autres. C'est la Villa qui nous inspire.* » Pour l'heure les portes se sont refermées sur ce lieu magique et les rideaux sont tirés aux fenêtres qui donnent sur les jardins de la villa. Au printemps prochain, la réouverture est espérée dans des conditions différentes que celles vécues au cours de cette année 2020. Entre temps, Nadège Serret aura pris du plaisir à s'occuper de sa petite famille... « *C'est important, aussi, de prendre du temps pour les choses essentielles...* »

Michel EGEA

Photo Sophie SPITERI

La recette de Nadège Serret en page 101

Villa Saint-Ange

7 traverse Saint-Pierre - 13100 Aix-en-Provence

04 42 95 10 10 / villasaintange.com





LA RECETTE DE NADÈGE SERRET NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES, GAULETTES DE POMMES DE TERRE ET COURGE BUTTERNUT

LE MARCHÉ POUR QUATRE CONVIVES

12 coquilles Saint-Jacques, 20 g de beurre, une échalote, 15 cl de vin blanc, une orange, 75 cl de crème liquide, 15 g de gingembre frais.

Pour la galette : 200 g de pommes de terre, 100 g de butternut, deux œufs entiers, un oignon blanc, 1/4 bouquet de persil.

Quelques girolles.

LA PROGRESSION

Décoquiller les noix de Saint-Jacques et les rincer à l'eau claire. Nettoyer les bardes. Dans une casserole, avec de l'huile chaude, ajouter les bardes, laisser s'évaporer l'eau de cuisson.

Ajouter le beurre, l'échalote ciselée. Laisser caraméliser. Déglacer au vin blanc, réduire puis ajouter le jus de l'orange et le râpé de gingembre frais. Réduire à nouveau. Mouiller avec la crème liquide et laisser cuire à feu doux une quinzaine de minute. Passer la sauce au chinois. Rectifier l'assaisonnement.

Pour les galettes : râper les pommes de terre et le butternut à l'aide de la grille à trous de votre robot. Réserver dans un saladier. Casser les deux œufs, les fouetter,

ajouter l'oignon coupé en lamelles. Assaisonner. Verser la préparation dans le mélange pomme de terre /butternut. Former des galettes. Dans une poêle avec de l'huile cuire les galettes 3 à 4 minutes de chaque côté. Sauter quelques girolles au beurre.

LE DRESSAGE

Dans une assiette, disposer la galette au centre, les noix de Saint-Jacques snackées au-dessus, déposer tout autour la sauce Saint-Jacques et les girolles.

L'ACCORD MET ET VIN

J'ai choisi le Clos Val Bruyère du Château Barbanau. Un coup de cœur pour ce vignoble de Cassis. Un vin blanc avec de la fraîcheur et une belle minéralité. Une aromatique avec quelques notes d'agrumes qui va s'allier au crémeux de la sauce et à la finesse des noix de Saint-Jacques.





CHÂTEAU MARGÜI

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Un terroir de légende

Au domaine, trois sources d'eau naturelles nourrissent une terre fertile et pure. Issue de sélections parcelaires, la gamme gastronomique Bastide de Margüi 1784 révèle la richesse de notre terroir dans son expression la plus noble.



CHÂTEAU MARGÜI VINEYARDS SAS

83670 CHÂTEAUVERT - PROVENCE - FRANCE - Tél : +33 (0)9 77 90 23 18 - contact@chateaumargui.com - chateaumargui.com

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



PAR MICHEL LOPEZ

Michel Lopez est Directeur Général du Cours Bastide, Bastide Formation Loisirs & Culture qui avec ICOP Formations apporte son expertise sur les métiers liés à la production et à la commercialisation du vin.

On attribue, certainement à juste titre, l'arrivée de la vigne en terre gauloise avec la création de Marseille et de comptoirs sur le littoral par les Phocéens au début du VI^e siècle av. J.-C. Phocéens qui, arrivant d'Asie, avaient conclu un traité de paix avec les Romains avant de poursuivre leur navigation vers la Gaule. Cette grande histoire a certainement pesé dans mon choix lorsqu'il m'a été proposé de reprendre un centre de formation sur les métiers du vin, l'ICOP, l'Institut Clorivière d'Oenologie de Provence. Après tout, quoi de plus normal pour un établissement catholique, le Cours Bastide, que de proposer des formations sur les métiers du vin dont la symbolique est forte pour celles et ceux qui embrassent cette religion où le nectar est « le sang de l'alliance nouvelle et éternelle ».

Puis il y a une deuxième raison qui m'a conforté dans mon choix : ces métiers de la vigne et du vin sont des métiers de transmission. Ils s'apprennent sur le ter-

rain et c'est sur le terrain que l'on réalise à quel point la passion anime ces hommes et ces femmes. Toutes et tous sont des travailleurs acharnés dont l'objectif commun est de magnifier le fruit de leur labeur afin de pouvoir le partager avec le plus grand nombre. Et lorsque vous dégustez en leur présence, il y a souvent une lueur qui s'allume dans leurs yeux. Celle du travail bien fait.

Les vigneron sont parfois difficiles d'approche, souvent réservés, remplis d'humilité. Il faut gagner leur confiance pour qu'ils acceptent de transmettre, et parfois de confier quelques secrets, à des jeunes, passionnés eux aussi, qui n'ont d'autre but que de marcher dans les pas de leurs aînés et d'être en quête de qualité. Il est vital que cette transmission des savoirs soit conservée et cultivée ; elle appartient sans aucun doute à notre patrimoine provençal et reste le gage d'une protection des terroirs et de la diversité des vins en fonction de ceux qui les font naître et de l'endroit où ils naissent. Cette diversité, vous pouvez la découvrir au long des pages de ce magazine qui crée du lien, parle d'hommes et de femmes passionnés et qui, promeut nos vins provençaux.

Des vins qui ne sont pas tous rosés, même si cette couleur est privilégiée chez nous à juste titre, mais qui comptent aussi des fleurons rouges et blancs. En témoignent « La Promesse » de la Roque Forcade qui la tient déjà, tant la saveur est exquise mais d'autres encore qui empruntent du vocabulaire d'église et qui peuvent vous conduire le long de vos dégustations : « L'Eloge » du domaine de Lacroix (vous la ferez c'est sûr), « Terre des Anges » du Château Paradis (on s'y croirait), la « Cuvée de Saint Probase » de la Bastide de Blacailoux et pourquoi pas, pour clore une liste bien loin d'être exhaustive, le « Sainte Victoire » du Cellier Lou Bassaquet. Ces vins, avec bien d'autres, nous régaleront toujours, même dans les temps les plus difficiles. Au fil de mes recherches d'alternance, pour mes étudiants, dans les domaines, je me régale de découvrir notre Provence du vin et ses personnalités qui la font vivre. Alors n'hésitez pas vous aussi, partez à leur découverte respirer un grand bol d'air frais. C'est que du bonheur !

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



BLUESIDE
PROPRIÉTÉS VITICOLES • VINEYARD ESTATES



VALORISATION - CESSION - ACQUISITION
PROPRIÉTÉS VITICOLES EN PROVENCE

1500 route des Moulins de Paillas - 83580 Gassin - www.blueside.fr - 04 94 43 83 00