

Rosés en Provence

JUIN 2018

NOTRE DOSSIER

SAINT-TROPEZ

LE ROSÉ STAR

DÉGUSTATION

QUEL ROSÉ EN 2050 ?

RICHESSSE AROMATIQUE
ET TERROIRS MULTIPLES

GASTRONOMIE

CHRISTOPHE BACQUIÉ

3 ÉTOILES AU CASTELLET

NOTRE DOSSIER

LA LONDE

LES DIX ANS D'UN
TERROIR D'EXCEPTION



ROUBINE



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



ROUBINE - 83510 LORGUES - Tél. +33 (0)4 94 85 94 94 - www.chateauroubine.com



Euphorie et pénurie

Par Michel Egéa

On le lira par ailleurs dans ce magazine : les vins rosés de Provence ont le vent en poupe, à domicile ou à l'export. Les chiffres sont là pour le prouver. Économiquement la maison est solide et la baisse des volumes produits, liée aux aléas météorologiques de l'an dernier, est compensée par une réelle qualité des vins et une augmentation des prix, sensibles, sur les marchés. Et là, les cli-notants s'allument : jusqu'où peut-on aller à la hausse ? Certes la loi de l'offre et de la demande joue à plein, mais si le prochain millésime nous réserve une production record en quantité et de qualité égale, il faudra rééquilibrer les choses et ne pas subir d'effet balancier douloureux. On peut aussi se poser la question de savoir quel prix est prêt à payer le consommateur pour sa bouteille de rosé de Provence. Une hausse sensible de ce prix est-elle un danger et risque-t-elle de détourner ce consommateur vers d'autres productions ? Autant de questions, autant de positionnements qui interpellent à tous les niveaux de la profession. Nul doute qu'à l'heure de prendre des décisions, les professionnels, vigneron et négociants, ont tenu compte de tout cela.

Y-a-t-il un lien de cause à effet, toujours est-il que l'on a beaucoup parlé de pénurie de rosé il y a quelques semaines. S'il est vrai que la baisse moyenne de production, qui s'élève à 30% en AOP Provence, peut générer une rupture de stock pour quelques maisons, il n'y a semble-t-il pas trop de souci à se faire concernant la globalité des vins de Provence. Ici aussi, ceux qui font le vin ont été rassurants dès les premières rumeurs. La question est de savoir qui a lancé l'alerte à la pénurie et à qui elle profite ? Difficile de répondre... Et quand bien même il y aurait une pénurie, l'occasion serait alors rêvée de goûter les somptueux blancs produits en Provence. Eux aussi sont des vins d'excellence qui se dégustent en été entre amis, autour d'un repas où le poisson est roi !

SOMMAIRE



8

ALAIN BACCINO

BILAN D'UNE PRÉSIDENTENCE
Au moment de quitter la présidence du CIVP, Alain Baccino se confie dans une interview.



16

LA LONDE

10 ANS DE DÉNOMINATION
Reconnue il y a dix ans par l'INAO la terroir de La Londe s'affiche sur les rosés, rouges et blancs.



36

PORQUEROLLES

UNE FONDATION EST NÉE
La Courtade, où l'on fait toujours du vin, abrite désormais les 2000m² de la fondation Carmignac.



75

SAINT-TROPEZ

DU ROSÉ ET DES STARS
Caves particulières ou coopératives, visite de trois maisons qui font briller le rosé de Saint-Trop'.



90

GASTRONOMIE

3 ÉTOILES AU CASTELLET
Christophe Bacquié nous a ouvert les portes de sa cuisine étoilée pour vivre un service en sa compagnie.



106

LE MOT DE LA FIN

PAR FABRICE SOMMIER
Meilleur ouvrier de France, le chef sommelier de Georges Blanc à Vonnas nous parle des vins de Provence.

*** Et comme chaque année, retrouvez tous les médaillés du Concours des vins de Provence, ainsi que nos coups de cœur (en page 44).**

Rosés en Provence

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Virgile ANGOT. **ONT COLLABORÉ À CE MAGAZINE** : Michel EGEA (michel.egea@orange.fr - rédaction et coordination), Sophie SPITERI (photographies). **CONCEPTION GRAPHIQUE / MISE EN PAGE** : Thibault GUERIN. **CHEF DE PUBLICITÉ** : Karine Siddi - 06 03 44 25 18 **IMPRESSION** : MOSAÏQUES IMPRESSIONS - Centre d'Activités Pasteur - Rue Mirabeau - 13730 SAINT VICTORET - **DÉPÔT LÉGAL** : Juin 2018. **PARUTION** : Juin 2018. Reproduction, même partielle, interdite. « **ROSÉS EN PROVENCE** » est une publication de V.A. PRODUCTIONS - Les Terrasses de l'Arbois Bâtiment C - 130 rue du Vallon de la Vierge - 13100 AIX-EN-PROVENCE - 04 42 53 10 22.

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



La cuvée Absolu est un vin rare,
élaboré comme un grand blanc de Bourgogne,
en hommage à l'héritage Chablisien de Figuière.
Un rosé signé, grand vin de garde et de
gastronomie, élevé en fût de chêne,
au profil boisé et complexe.

La nature est un luxe

FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD

FIGUIERE-PROVENCE.COM

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

CHATEAU DE BERNE

— PROVENCE —



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

Chemin des Imberts - 83780 FLAYOSC - FRANCE - www.chateauberne.com



LES CHIFFRES FOUS

DES VINS DE PROVENCE

À L'EXPORT

Les exportations de Vins de Provence continuent à battre de nouveaux records. En 2017, année hors normes marquée par une croissance sur l'ensemble des circuits, les ventes à l'étranger des rosés ont à nouveau crevé un plafond en dépassant pour la première fois – et largement – la barre des 300 000 hl avec un total de 382441 hl, soit une hausse de 36 % en un an. En valeur, la progression est encore plus forte, avec une croissance de 38 %. Spectaculaires, ces chiffres viennent confirmer les succès actuels des Vins de Provence sur les marchés, mais aussi, à un niveau plus large, la réussite du modèle provençal.

Les succès à l'export des Vins de Provence rosés

La croissance des exportations de Vins de Provence rosés est structurelle. Depuis 2008, les ventes ont ainsi été multipliées par 6,5 en volume et par 11,5 en valeur. Le chiffre d'affaires à l'international est ainsi passé de 20,2 M€ en 2008 à 226,2 M€ en 2017. Résultat, les exportations de Vins de Provence rosés affichent depuis dix ans un taux de croissance à deux chiffres, et même supérieur à 30 % depuis trois ans. Si la progression est vertigineuse aux États-Unis, aujourd'hui, premier marché à l'export, avec un chiffre d'affaires multiplié par 40 en dix ans, elle est aussi globale puisque le nombre de pays important plus de 10 000 hl de rosés par an est passé de 2 en 2008 à 9 en 2017.

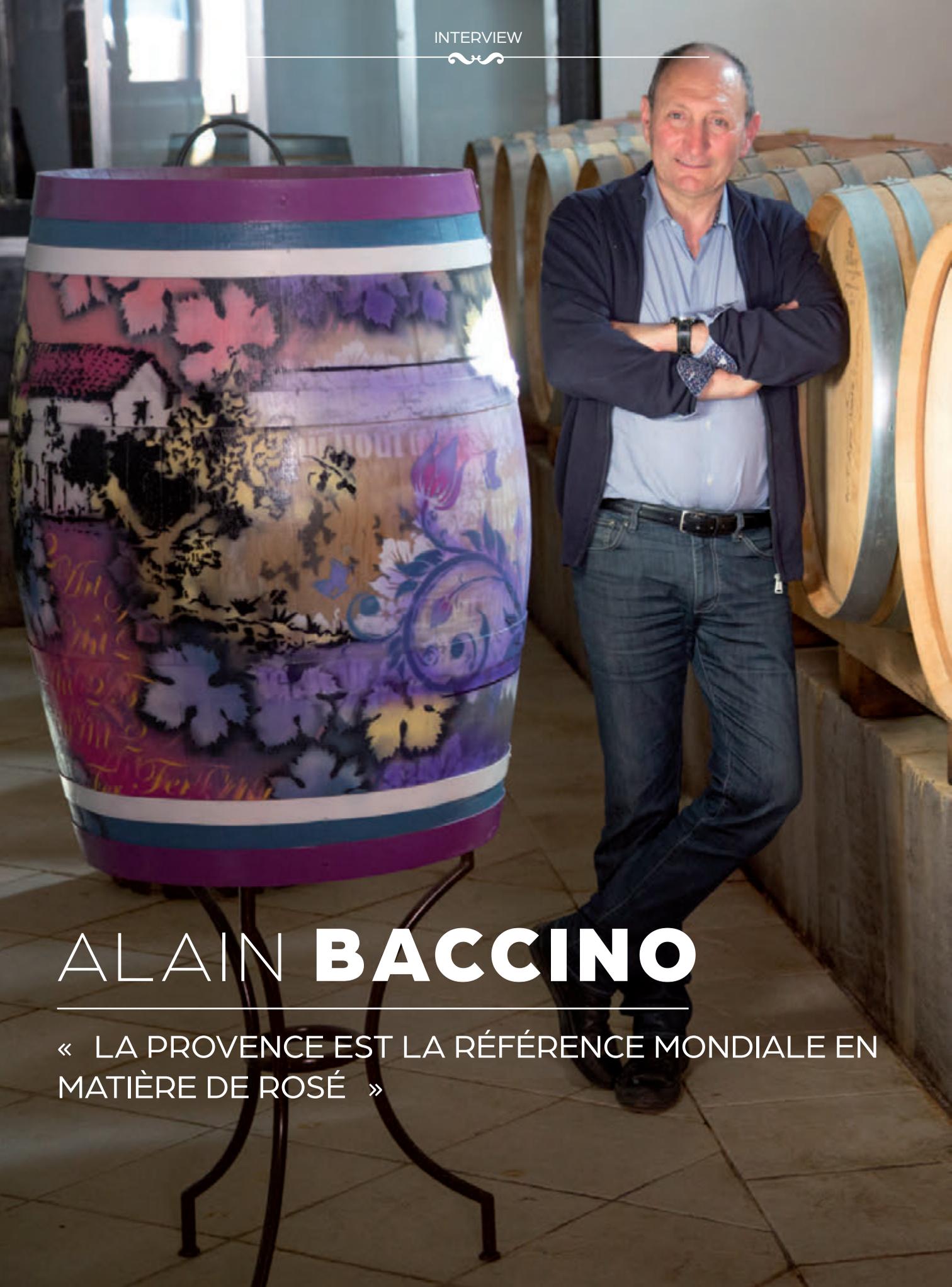
Les raisons du succès

Le boom des exportations de Vins de Provence rosés profite naturellement de l'augmentation de la demande mondiale en vins rosés, en valeur absolue comme en valeur relative. En effet, la consommation de rosés a progressé de 31 % entre 2002 et 2016 et le poids du rosé dans la consommation de rosé est passé, sur la même période, de 8,4 à 10,6 % en raison d'une évolution de l'équilibre connaissance-plaisir au profit de vins invitant à une approche décomplexée, décontractée et empreinte de convivialité. Autres raisons : la position de référence des Vins de Provence rosés à travers le monde ainsi qu'une notoriété élevée sur tous les continents.

Un vignoble acteur de son territoire

La dynamique actuelle des Vins de Provence s'incarne également dans son territoire. Plusieurs indicateurs peuvent ainsi être mis en avant, comme la part de vignes en bio, plus de deux fois supérieure à la moyenne nationale : 19 % vs 9 %. Le vignoble des Vins de Provence est aussi un vignoble en pointe en matière d'œnotourisme avec des investissements qualitatifs qui lui permettent de rivaliser avec ce qui se fait aujourd'hui de mieux dans le monde. Autre indicateur particulièrement éclairant, celui du taux de transaction (la part de domaines changeant de main chaque année), particulièrement élevé (de l'ordre de 3 à 4 %), traduisant à la fois l'attractivité du vignoble avec une demande aujourd'hui supérieure à l'offre et le cercle vertueux des Vins de Provence, dont les succès attirent des investisseurs qui eux-mêmes contribuent à générer de la richesse !





ALAIN **BACCINO**

« LA PROVENCE EST LA RÉFÉRENCE MONDIALE EN
MATIÈRE DE ROSÉ »



Le début du mois de juillet devrait être marqué par l'assemblée générale du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) et par le départ de son Président, Alain Baccino, à l'issue des trois années légales de mandature. Comme l'exigent les statuts du Conseil, c'est un représentant de l'activité « négoce » qui devrait lui succéder. Alain Baccino avait déjà présidé le CIVP en 2006 pour un mandat pris en cours. Nous avons dressé en sa compagnie un bilan de sa mandature.

À dix ans d'intervalle (2006-2016) quelle est l'évolution la plus remarquable qu'il vous a été donné d'observer ?

C'est le changement énorme sur la notoriété des vins de Provence. En dix ans, les rosés sont devenus une référence au niveau mondial et la Provence est reconnue comme une vraie région viticole.

En 2009, la commission européenne préconise de faire du rosé en mélangeant vin rouge et vin blanc. Vous n'étiez pas président du CIVP, mais vous avez pris part largement à la lutte contre cette réglementation à l'époque, non ?

C'est vrai que je me suis beaucoup engagé, avec l'appui des mes amis vigneron, essayant d'être un catalyseur pour construire un collectif puissant de professionnels, mais aussi de consommateurs. L'impact économique d'une telle réglementation pouvait être dramatique pour la Provence. Et cette crise allait devenir une extraordinaire vitrine pour nos vins. D'abord nous avons constaté qu'une majorité de consommateurs était à nos côtés, puis il y a eu l'effet presse. Nous avons eu des retombées médiatiques en deux ans qui représentaient trois années de budget communication du CIVP. Incroyable ! La qualité reconnue et promue de nos rosés a eu un effet énorme, la progression du marché à l'export passant de 11% en 2006 à 30% en 2016.

En 2016, face à cet engouement, quelles sont vos premières actions de Président ?

Nous avons fait évoluer la stratégie de communication en associant le rosé à tous les instants de consommation : plage, port, soirée et en substituant le dessin à la photographie. C'était un vrai pari et je crois que nous avons plutôt réussi.

Il n'y a pas que la communication dans vos décisions ?

Non, bien entendu. Mais j'ai essayé de faire en sorte que les décisions soient prises de façon consensuelle et pas en solitaire. Vous savez, je suis un syndicaliste de base, formé à l'école des jeunes agriculteurs et je suis persuadé qu'on n'a jamais raison seul et que les idées, pour avoir plus de force, doivent être collectives. Pendant mes trois années de mandature, je n'ai eu de cesse de travailler en équipe avec les présidents des AOP et ceux des commissions pour que les décisions et les schémas d'orientation reflètent la réflexion partagée. Parfois ce n'est pas facile de fédérer les énergies, mais c'est la seule voie pour avancer.

Lorsque vous vous tournez vers l'avenir, que voyez vous ?

L'excellente santé du rosé dont il faut se méfier car elle peut très vite devenir l'arbre qui cache la forêt. Il faut donc soigner les marchés existants porteurs et solides comme l'Europe, conforter les marchés matures comme les USA, travailler les marges de développement sur les marchés émergeant comme l'Asie du sud-est ou l'Australie, ce qui ne veut pas dire qu'il ne faudra pas nous poser rapidement d'autres questions quant au positionnement des rouges et blancs sur ces marchés. Ici aussi la Provence a du potentiel et des terroirs qui garantissent qualité et originalité des vins. C'est un atout certain et nous réfléchissons, de façon collective, à une communication sur la diversification. Rouges, blancs, effervescents, rosés passés en barrique, tout nous intéresse. Ce sont des voies de développement qui ne sont pas encore inscrites dans nos stratégies, mais ça ne tardera pas.

Dans combien de temps ?

J'aimerais que l'on arrive à avoir une vision prospective d'une dizaine d'années, avec une projection sur les volumes et les valeurs de production.

Personnellement, en tant que vigneron, dans votre domaine, quelle est votre politique ?

J'ai une réelle demande sur les blancs et je peux y répondre. J'élabore 30 % de ma production en rouge et je ne suis pas en surproduction sur cette couleur. Je ne suis pas un grand fan de la barrique pour le rosé, mais cette



année j'ai décidé d'expérimenter... Avec deux barriques. Je me suis fais un peu violence, mais pour l'heure ça tient la route.

Vous êtes labellisé bio. Etes-vous un promoteur de cette agriculture ?

Je pense que le bio n'a pas besoin de moi pour avancer ; c'est une machine qui marche toute seule et notre région est en tête en la matière. Je ne veux donner de leçon à personne et je dis seulement qu'à l'heure où l'Etat propose une démarche HVE (Haute Valeur Environnementale) il serait bon d'accompagner aussi son développement en Provence.

Pendant longtemps la chaise de la Provence est restée vide au comité de bassin Rhône/Provence mis en place par l'Etat. Aujourd'hui, la Provence y siège régulièrement semble-t-il...

Oui, tout à fait. Au départ nous souhaitions que la Provence soit un bassin à elle seule avec ses spécificités, ses originalités, son économie propre. Nous nous sommes donc battus afin d'essayer de faire modifier le projet de loi ; en vain ! Aujourd'hui nous participons au comité de bassin qui est un lieu d'échanges, qui fonctionne grâce au respect mutuel des identités et des orientations de chacun. C'est un comité qui peut aussi permettre l'union de tous autour de projets comme l'oénotourisme ou de stratégies en faveur de nos opérateurs.

Il y a trois ans, vous nous aviez confié que vous alliez travailler pour proposer une large union à toutes les AOP de la région. Il semblerait que ce soit chou blanc...

Une telle décision dépend beaucoup des autres ODG entre elles. Un comité regroupant toutes les AOP serait un lieu d'échange et je suis toujours persuadé que l'on serait plus fort ensemble. Mais il faut qu'il y ait une vraie volonté de part et d'autre, ce qui n'est pas le cas. Nous avons, j'en suis persuadé, des orientations que l'on doit partager. nous en sommes encore loin. Une fois de plus, on va dire qu'il faut laisser du temps au temps...

Pour terminer, que diriez vous à celui, ou celle, qui vous succèdera en juillet ?

Nous avons la chance d'avoir une embellie pour nos appellations. Ce qui est important c'est de voir sur le long terme. Nous devons tous avoir le même objectif et devons tous travailler dans le même sens, celui de la défense de nos appellations et de notre terroir, mais aussi de l'interprofession. Le CIVP doit être encore plus un lieu d'échange et de regard sur l'avenir. Quant à moi, j'ai aussi décidé de ne pas briguer un troisième mandat de Président de la Chambre D'Agriculture du Var par éthique personnelle. Ainsi, je disposerai effectivement de plus de temps pour mon domaine et ma famille, ce qui n'enlève rien à ma motivation pour apporter mon aide à cette prospective pluri annuelle que j'appelle de mes vœux.

Propos recueillis par Michel EGEA





Château Sainte Marguerite | CRU CLASSÉ DEPUIS 1955

WWW.CHATEAUSAINTEMARGUERITE.COM - T : +33 (0)4 94 00 44 44
303, CHEMIN DU HAUT PANSARD - 83250 LA LONDE LES MAURES - FR

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
CÔTES DE PROVENCE



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



BRICE EYMARD

DIRECTEUR DU CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

« IL FAUT DÉFINIR
DES STRATÉGIES
À MOYEN
ET LONG TERMES »

Il y a un an, Brice Eymard prenait la direction du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence. 2017 est son premier millésime en Provence et l'on ne peut pas dire qu'il ait débuté dans un contexte aisé du fait de la baisse de la quantité de la récolte, et des incidences qui lui sont attachées. Nous avons effectué un point de conjoncture en sa compagnie.

2017 est-elle une année perturbante pour le secteur d'activité viticole en Provence ?

« Perturbante, je ne sais pas. Mais une chose est certaine, la conjoncture n'est pas anodine. Le souci c'est que nous avons dû faire face à deux phénomènes : la petite récolte et une commercialisation hors normes en 2017 qui ont fait baisser les stocks. Le marché s'est rapidement tendu et il y a eu un démarrage rapide des ventes en vrac dès le mois de novembre dernier, ce qui fait qu'aujourd'hui l'essentiel du disponible est vendu. »



On dit que le vin s'est payé très cher ?

« C'est la loi de l'offre et de la demande. Face à cette situation, les metteurs en marché ont fait des offres supérieures à celles des années précédentes et les vigneron, qui font face à une baisse de la quantité, ont accepté ces offres. On peut dire que sur les trois appellations, Provence, Aix et Varois, l'augmentation des prix tourne autour de 26%, Coteaux Varois et Coteaux d'Aix-en-Provence étant commercialisés autour de 200 € l'hectolitre et les Côtes de Provence autour de 260 € : des prix qui peuvent être supérieurs pour les dénominations de terroir. »

Cette situation est une arme à double tranchant car si demain les volumes produits augmentent, les prix vont baisser et quid des stocks. Avez-vous la possibilité d'intervenir ?

« Nous n'avons aucune possibilité d'intervention directe sur les prix. Ce que nous avons fait, en fin d'année dernière, c'est d'analyser et d'anticiper la situation en réunissant la commission économique. Les responsables professionnels ont fait des préconisations et encouragé les entreprises du vignoble à fournir, autant que possible, les marchés historiques et les fidèles, en évitant si possible de se vendre au plus offrant afin d'éviter les à-coups commerciaux. »

Les IGP, notamment l'IGP Méditerranée, profitent aussi de cette situation. Ne risquent-elle pas de tailler des croupières à une partie des AOP ?

« C'est un sujet sur lequel nous avons un vrai rôle à jouer. Il faut mettre nos services sur les analyses et apporter les informations et recommandations nécessaires à nos élus pour la définition d'une stratégie sur le moyen et long terme. Aujourd'hui, pour nous, c'est encore un problème de « riches » si j'ose dire, mais c'est un problème quand même. Nous savons que nous allons avoir une augmentation de la demande à l'export. Les exportations des Vins de Provence ont atteint 30% de la commercialisation en 2017, mais pour certaines AOP de France renommées, elles peuvent se situer entre 40% et 50%. Nous apportons des analyses et éclairages sur cette situation pour évaluer notre potentiel de commercialisation. Les ODG travaillent sur le potentiel de production et étudient différents leviers.

Je suis persuadé que notre montée en gamme va se poursuivre. Quant à l'IGP Méditerranée, elle récupère avec d'autres des marchés sur lesquels nous ne pouvons de toute façon plus nous positionner. C'est un challenger qui n'est pas sur le même marché que nous ; là où l'IGP vend à 3 ou 4 € le litre, nous vendons à 6 ou 7 €. »

Vous parlez de l'irrigation. Elle génère de nombreux débats aujourd'hui, non ?

« Certes. Mais je pense que c'est un projet important pour l'avenir. Il est piloté par les ODG et la Chambre d'Agriculture du Var en collaboration avec la Société du Canal de Provence. C'est vrai que cela suscite des débats car les enjeux ne sont pas les mêmes, terroir par terroir. Une chose est certaine la gestion du stress hydrique de la vigne est indispensable, en particulier pour la qualité des rosés.

Il y a un an, vous arriviez en Provence pour prendre la direction du CIVP ; qu'est ce qui vous a frappé, intéressé, en découvrant ces terroirs ?

« Je suis impressionné par la maîtrise qualitative. J'ai compris, et touché du doigt, que cette spécialisation sur le rosé était historique et maîtrisée. J'ai aussi été frappé par l'excellent état du vignoble, son taux de renouvellement et par les investissements réalisés par les entreprises. C'est très impressionnant et c'est un réel atout. Cependant, ces évolutions sont particulièrement rapides d'une part et d'autre part les autres vignobles français ou même mondiaux ont maintenant les yeux tournés vers la Provence. Une partie du vignoble provençal n'a pas forcément pris conscience de cette ouverture sur le monde. »

Pour terminer, y-a-t-il un message que vous aimeriez faire passer aux quelque 550 caves particulière ou coopératives de Provence ?

« Aujourd'hui le marché du rosé explose dans le monde entier. Il y a des enjeux énormes et il nous faut être présents et visibles bien au delà des frontières françaises. Les Vins de Provence sont une référence et doivent le rester. A l'heure où les rouges se battent sur un marché mature, nous nous situons encore sur un marché en développement. Il faut nous imposer en poursuivant la montée en gamme et en jouant l'atout de l'authenticité. Cette situation est unique, nous ne devons pas passer à côté ! »

Propos recueillis par Michel EGEA



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA



VINS DE PROVENCE

le Goût du Style

CÔTES DE PROVENCE
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

•
VINSDEPROVENCE.COM

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

A SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Il y a dix ans presque jour pour jour, la dénomination de terroir La Londe, adoubée par l'Institut National des Appellations d'Origine, devenait une réalité. Après Sainte-Victoire et Fréjus (en 2005) et avant Pierrefeu (en 2013), c'était la concrétisation d'années de travail menées avec pugnacité par des vignerons qui croyaient en la spécificité de leur terroir, mais aussi à l'impact économique et de notoriété que pourrait avoir l'adoption d'un cahier des charges spécifique, rigoureux et contraignant pour accentuer la qualité des vins. Gros plan sur cette réussite.

Imaginez une grande baie baignée du bleu de la Méditerranée ; face à la mer, des terres où s'épanouissent les vignes, bien délimitées par des collines qui ferment l'horizon et le soleil qui darde ses rayons plus

de 3000 heures par an. C'est le vignoble situé le plus au sud de l'appellation Côtes de Provence avec des vignes réparties sur quatre communes du Var dans l'aire délimitée du terroir : Bormes-les-Mimosas et La Crau (pour partie), Hyères (qui inclut l'île de Porquerolles) et La Londe-les-Maures. Une situation qui conditionne une climatologie spécifique au secteur, proximité immédiate de la Méditerranée oblige. Les températures hivernales et estivales sont atténuées à la hausse comme à la baisse. Inférieures à 700 mm/an, les précipitations annuelles sont particulièrement faibles, ce qui, sur des millésimes comme 2017, peut devenir un réel handicap avec des baisses de quantité supérieures à d'autres terroirs. La durée d'insolation est importante et le régime de ventilation par les



LA LONDE

10 BOUGIES POUR UNE DÉNOMINATION DE TERROIR RAYONNANTE

Un dossier réalisé par Michel EGEA, photos Sophie SPITERI

brises de mer est quasi permanent et de forte amplitude.

Il y a dix ans, lorsque l'INAO a donné son feu vert pour la dénomination de terroir, cette climatologie spécifique a été prise en compte, tout comme la typicité des sols. Ainsi, la vigne s'épanouit sur quatre types de sols qui ont un point commun que l'on trouve sur l'aire de dénomination : les phyllades. Il s'agit de schiste durci par le métamorphisme en feuillets, proche de l'ardoise.

Ce sont :

- Les sols sur phyllades caillouteux et peu profonds,
- Les sols colluviaux de pentes sur phyllades plus ou moins caillouteux,
- Les sols colluviaux des zones d'effondrement avec

des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades. Des sols d'alluvions anciennes avec des cailloux de quartzite, de grès et de phyllades.

« Un terroir comme ça, il n'y en a pas ailleurs » s'exclame en souriant Jean-Pierre Fayard, depuis peu past-président de l'association des vignerons de La Londe (lire pages suivantes). C'est certainement vrai, puisque cette année les 34 membres de l'association (caves particulières et cave coopérative) soufflent les dix bougies de la dénomination. Une dénomination qu'ils peuvent faire valoir, depuis le millésime 2016, sur leur production de blanc. Les trois couleurs en Côtes de Provence La Londe : c'est une première et une belle reconnaissance de la part de l'INAO pour la qualité des vins d'ici.

A photograph of Jean-Pierre Fayard, a man with grey hair, wearing a white polo shirt and khaki trousers. He is standing on a dirt path next to a large, textured palm tree trunk. He has his left hand on his hip and his right hand resting on the trunk of the palm tree. The background shows a row of palm trees and a vineyard under a clear sky.

JEAN-PIERRE **FAYARD**

« D'ICI TROIS ANS,
IL FAUT PRODUIRE 10 000 HECTOLITRES
EN DÉNOMINATION DE TERROIR »

Président de l'association des vignerons de La Londe jusqu'à ces derniers jours (c'est Olivier Devictor, le propriétaire du Domaine de la Sanglière qui lui a succédé), c'est en compagnie Jean-Pierre Fayard (propriétaire du Château Sainte-Marguerite) que nous avons dressé un bilan de ces dix années de dénomination de terroir puis évoqué les perspectives d'avenir. L'association des vignerons de La Londe compte à ce jour 34 membres dont la coopérative.

Si vous regardez en arrière, quel a été à votre avis le point crucial, au delà du travail administratif, qui a permis l'obtention de la dénomination de terroir ?

Nous n'aurions pas obtenu la dénomination s'il n'y avait pas eu une valorisation des vins de La Londe en amont. Il était primordial que nos vins soient identifiables comme issus de ce terroir à l'heure de la décision finale. Collectivement nous sommes arrivés à le faire il y a dix ans et c'est le plus important. Je pense qu'aujourd'hui tous les vignerons qui commercialisent sous l'étiquette La Londe n'ont d'autre volonté que de mettre le meilleur de leur production sous le pavillon de leur navire amiral. Personnellement, un tiers des vins produits par notre domaine familial de Sainte-Marguerite est commercialisé avec l'étiquette Côtes de Provence - La Londe.

Y-avait-il une motivation particulière pour se battre depuis l'an 2000 afin d'obtenir la dénomination ?

Je pense que nous étions un certain nombre à penser que lorsque le train passe, il ne faut pas le manquer. A l'époque des crus classés, beaucoup n'ont pas voulu y aller... Pourtant, c'était un plus. La dénomination peut devenir une bonne compétition ; ce n'est pas de produire plus, c'est de produire meilleur. Nous goûtons nos vins les uns les autres et l'ambition de chacun est de faire meilleur que l'autre... Saine ambition.

Comment se fait-il que les blancs aient obtenu la dénomination plus tard ?

Le dogme de l'INAO ne nous permettait pas de présenter un dossier avec les trois couleurs. Nous avons donc choisi le rouge et le rosé qui représentaient nos forces de vente. Mais ici nous avons la chance que le Rolle

(Vermentino) trouve une terre d'expression idéale. Nos blancs sont superbes et nous avons tout fait pour prouver que la production était quantitativement et qualitativement au top, avant de déposer un nouveau dossier auprès de l'INAO en 2012 qui a autorisé la dénomination à partir du millésime 2016. Je pense que notre potentiel annuel de La Londe blanc est d'environ 5000 hectolitres. Nous en sommes encore loin.

Par rapport à l'AOC Côtes de Provence, la dénomination géographique contrôlée (DGC) La Londe se situe où au niveau de la production ?

La production annuelle de Côtes de Provence est d'environ 80 000 hectolitres et celle de Côtes de Provence La Londe de 6000 hectolitres soit environ 4200 hectos de rosé, 1045 de rouge et 640 de blanc.

Est-ce économiquement satisfaisant ?

Pas vraiment. Notre objectif d'ici trois ans est de passer la barre des 10 000 hectolitres mis sur le marché en La Londe, toutes couleurs confondues. C'est un minimum pour être présents commercialement et pour nous positionner face à d'autres dénominations comme les Sainte-Victoire qui produisent aujourd'hui plus de 25 000 hectolitres chaque année. Après, chacun mène la politique qu'il veut. On trouve des Sainte-Victoire en GMS. Personnellement, je n'y suis pas vraiment favorable. La dénomination, c'est une vitrine pour nos produits ; je pense que les tarifs doivent respecter la qualité du travail et les contraintes du cahier des charges liées à l'obtention de la DGC.

Une partie du terroir a été meurtrie, l'été dernier, par les incendies. Quelles ont été les conséquences ?

Deux domaines ont particulièrement été touchés. Fort heureusement, l'impact économique n'est pas énorme et la solidarité confraternelle a joué. Mais, là aussi, nous devons nous tourner vers l'avenir. Tous les 25 ans, des hectares et des hectares partent en fumée. Le pastoralisme n'existe plus. Il est temps de reprendre les choses en main sous la houlette des administrations. Il faut réorganiser les espaces forestiers et agricoles, il faut redonner leur place à la vigne, aux oliviers et aux châtaigniers. Nous travaillons en ce sens avec les élus.



ROLLE OU VERMENTINO

L'OR BLANC DE LA LONDE



Alors, rolle ou vermentino ? Les deux, mon général ! répondra-t-on souvent. Et pourtant, lorsqu'on ouvre le dictionnaire encyclopédique des Cépages (chez Hachette), l'opus de référence de Pierre Galet, on s'aperçoit que ce dernier ne tranche pas. Car « *si les auteurs italiens Dell'Olio et Macaluso tiennent ce cépage pour bien distinct du vermentino, Paul Truel estime que les deux cultivars sont identiques* » écrit Pierre Galet avant de poursuivre « *Tous deux présentent en effet beaucoup de similitude, mais j'ai observé que le dessous du limbe est aranéeux-pubescent chez le rolle, tandis que le limbe est seulement duveteux en pelote chez le vermentino. Enfin, le verlantin ou valentin de la région d'Antibes, donné par Gallesio comme synonyme du rolle, est un peu différent*

de ce dernier par ses dents ogivales, étroites au lieu d'être anguleuses, très étroites » Et l'auteur de prôner la comparaison avec les cépages italiens rollo, vermentino et valentino bianco pour déterminer le rassemblement, ou non, sur un seul nom. Une chose est certaine, rolle ou vermentino, ces cépages font les beaux jours des vigneron provençaux et ligures, où ils trouvent des terroirs adaptés afin de s'épanouir. Pour Pierre Galet, le rolle « *dont les raisins sont généralement destinés à la vinification, mais peuvent également être consommés frais* » permet l'élaboration de vin « *blanc, alcoolique, fin, supérieur à celui donné par l'Ugni blanc* ». Rajoutons, pour la petite histoire, que ce rolle, autrefois, servait à réalisation de raisins secs.

Quant au vermentino, malvoisie à gros grains à Odart, malvasia grossa dans le Douro, garbesso dans la Balagne, pigato en Ligurie, il est « *un cépage vigoureux à deux fins, peu sensible à la pourriture grise, mais craignant assez l'oïdium.* » Classé « *recommandé* » dans nos régions, le vermentino est un plan important recommandé dans treize provinces italiennes et autorisé dans dix autres. Il excelle dans les Cinqueterre et en Sardaigne.

Il est aussi cultivé au Portugal et à Madère. Et Pierre Galet de terminer sa notice sur le vermentino, en soulignant qu'il permet l'élaboration de vins blancs agréables et aromatiques. Alors, rolle ou vermentino à La Londe ? Nous n'irons pas tâter les dessous des limbes mais nous nous contenterons de constater et de déguster avec plaisir la qualité, la finesse et la classes des vins produits avec ce(s) cépage(s) par les vigneron d'ici.

Sources. *Le Dictionnaire encyclopédique des cépages, Pierre Galet, publié chez Hachette.*



LE VIN RIVAGE

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



Château
Pas du Cerf
UNIQUE EN PROVENCE



CHATEAU PAS DU CERF
5920 Route de Collobrières
83250 LA LONDE LES MAURES
04 94 00 48 80
www.pasducerf.com

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



22 ROSÉS « LA LONDE » GOÛTÉS ET APPROUVÉS

Afin de parfaire ce dossier consacré à la dénomination géographique, nous avons demandé à l'association des vignerons d'organiser une dégustation de rosés Côtes de Provence La Londe, millésime 2017. 22 échantillons ont ainsi pu être évalués. Au terme de l'exercice, force est de constater qu'il existe une réelle typicité La Londe qui débute par la robe, généralement claire et saumonée et se poursuit par des arômes souvent fleuris, de fruits à chair jaune (pêches, coings, abricots) avec une pointe de minéralité. En bouche, ce sont des vins équilibrés, avec du gras, de belles acidités et, en majorité, une pointe de salinité très agréable. Les finales sont longues, bien tenues par une colonne vertébrale fraîche ; ce sont des vins élégants pour une dégustation plaisir. Noté sur vingt, aucun échantillon n'a obtenu de note inférieure à 15 ce qui témoigne, si besoin en était, de la qualité des vins dégustés. Avec la note de 18,5, c'est la cuvée « Instinct par-

cellaire » du château des Bormettes qui est notre coup de cœur. Cette dégustation « à l'aveugle » s'est tenue au Château Sainte-Marguerite, cher à la famille Fayard, en présence du « noyau dur » de l'association sans qui la dénomination géographique n'existerait pas. L'occasion de réaliser une photo « historique » qui réunit, de g. à dr. Eric Dusfourd, le directeur de la Cave des Vignerons Lonais qui a beaucoup œuvré, aux côtés du regretté Alain Combard (Figuière), à la réalisation des dossiers techniques et autres liés à l'obtention de la dénomination. Olivier Devictor, lui, est le propriétaire du Domaine de la Sanglière et préside depuis quelques jours l'association. Geneviève Gualtieri, propriétaire du Château Pas du Cerf, fut la première présidente de l'association, celle qui a porté la dénomination de terroir sur les fonts baptismaux. Quant à Jean-Pierre Fayard, il vient de céder la présidence de l'association à Olivier Devictor.



1^{er} COUP DE CŒUR

CHÂTEAU DES BORMETTES

Cuvée Instinct Parcellaire
14,90 €
903, route du Pellegrin
83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 66 81 35
chateaudesbormettes.com

Le cœur de cette cuvée provient des jus de goutte de Grenache travaillés en macération pelliculaire. Le Cinsault et le Rolle (ou Vermentino) viennent apporter leur finesse et leur fraîcheur à l'assemblage. La robe est rose pâle, légèrement saumonée. Le nez est riche et expressif sur des notes de fleur d'oranger, de mangue et d'écorces de pamplemousses confites. La bouche est fraîche, avec une pointe de salinité et une belle longueur.



2^{ème} CHÂTEAU L'ADELYS

9,20 €
En vente à la Cave des Vignerons Lonnais
Le Pansard 83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 00 11 23 / vigneron-lonnais.com

Cette cuvée est issue de cépages Grenache (57%) Cinsault (34%) et Rolle (9%) travaillés par le vigneron Alain Chalmeton sur une propriété de 10 hectares dont les trois entités distinctes sont représentatives des trois terroirs qui peuvent se trouver à La Londe. La robe est d'un rose léger. Le nez est aérien, sur des notes de pêche blanche et des nuances d'amande. La bouche, fraîche et bien structurée, est très agréable et longue avec une pointe de salinité.

3^{ème} CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE

Cuvée Prestige 2015 - 7,80 €
Cuvée Fantastique
29 € - BIO
303 chemin du Haut Pansard 83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 00 44 44 / famille-fayard.com

C'est le rosé d'excellence de la famille Fayard issu de Grenache et Cinsault qui arrivent à maturité sur des vignes de plus de 70 ans d'âge. Un vin qui se veut prioritairement destiné à la grande gastronomie. La robe est cristalline et le nez intense sur des notes de fleurs blanches, goyave avec des nuances d'agrumes. La bouche est ample et longue sur des arômes de fruits à chair blanche avec une finale marquée par une salinité bienvenue. Un vin riche et élégant.



CHÂTEAU DES BORMETTES

LA LONDE LES MAURES



*" Long, équilibré, il sera
encore plus beau dans
un an, voire plus."*



*" Beaucoup de finesse
et un élevage
superbement intégré."*



*" Il se pose en
bouche avec style
et classe."*

Guide des Vins Bettane+Dessauve 2018 " Les producteurs de Provence de l'Année"

CHÂTEAU DES BORMETTES 83250 LA-LONDE-LES-MAURES

+33(0) 4 94 66 81 35 / bormettes@gmail.com / www.chateaudesbormettes.com

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



DOMAINE SAN PEÏRE

7,95 €

En vente à la Cave des Vignerons Lonnais
Le Pansard 83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 00 11 23

vignerons-lonnais.com

Cultivés sur 10 hectares d'un seul tenant au pied du dolmen de Gaoutabri, Grenache (46%), Cinsault (35%) et Rolle (19%) sont les cépages qui permettent l'élaboration de ce vin, pour la vigneronne Muriel Calmes, à la Cave des Vignerons Lonnais. Une robe délicatement saumonée, un nez original sur le rose et les agrumes confits. Bouche élégante et ample.

FIGUIÈRE

Cuvée Confidentielle

25,60 € BIO

Saint André de Figuière - BP 47
83250 La Londe les Maures
Tél. 04 94 00 44 70

figuiere-provence.com

Mourvèdre, Cinsault et Grenache sont à la base de cet élégant vin à la robe d'un rose tendre. Le nez est riche de fruits à chair jaune, pêche et mirabelle. La bouche est bien structurée avec du gras et de la longueur et cette pointe de salinité qui prolonge le plaisir de la dégustation. Un vin de gastronomie.

CHÂTEAU LES VALENTINES

Cuvée Grand huit

17,50 € BIO

Route de Collobrières RD88
Lieu-dit Les Jassons
83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 15 95 50

lesvalentines.com

Une robe aux reflets de melon mûr. Le nez est riche sur les fruits à chair jaune et les nuances de coing. La bouche est suave, ample et longue sur fond d'épices avec une pointe de brioche. Belle persistance en bouche. Un vin « cossu ».

CHÂTEAU ANGUEIROUN

Cuvée Prestige

16 €

1077 Chemin de l'Angueiroun

83230 Bormes-les-Mimosas

Tél. 04 94 71 11 39 / angueiroun.fr

Une robe rose chair très pâle. Un nez délicat et floral avec des nuances de mangue. La bouche est croquante marquée par le côté salin et iodé, assez longue avec une finale plus aromatique et chaude.

CHÂTEAU DE LA PASCALETTE

9€

RD 559 83250 La Londe-les-Maures

Tél. 06 45 50 20 94

chateaupascalette.com

Une robe rose intense éclatante. Un nez marqué par les petits fruits rouges écrasés avec une pointe de torréfaction et des nuances de garrigue. La bouche, où les tannins sont présents, est riche sur les fruits des bois. Un vin structuré très intéressant.

DOMAINE LES FOUQUES

11,50 € BIO

1405 route des Borrels 83400 Hyères

Tél. 04 94 65 68 19

fouques-bio.com

Une robe chair brillante. Un nez élégant sur les petits fruits des bois. Quelques notes exotiques. La bouche est ample et suave, d'une belle richesse aromatique. De la longueur avec une finale fraîche.





CHÂTEAU DE
L'AUMÉRADE
— CRU CLASSÉ —

Marie-Christine,
La vraie nature du rosé



En Provence • www.aumerade.com

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



CHÂTEAU LA COULERETTE

Cuvée Mademoiselle Tara
10 €
RN 83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 66 80 03
chateaudelacoulerette.com

76% de grenache et 24% de Cinsault président à la naissance de ce beau vin rosé à la robe légèrement orangée et brillante. Le nez est délicat avec des accents floraux nuancés d'arômes de goyave et de fruits à chair blanche. La bouche est délicate et très élégante. De la classe.

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

Cuvée Isaure
19,90 €
639 Route de Léoube
83230 Bormes-les-Mimosas
Tél. 04 94 64 80 73
chateau-de-bregancon.fr

Grenache, Syrah et Rolle entrent dans la composition de ce vin à la robe d'un très beau rose. Le nez est fin, floral avec des nuance de pêche jaune et d'agrumes. La bouche offre une intéressante minéralité ; elle est tendue, longue, tonique et charnue.

CHÂTEAU MARAVENNE

Cuvée Donum Dei
19 € BIO
Route du golf de Valcros
83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 66 80 20
maravenne.com

Cette cuvée, issue de la meilleure parcelle ouverte à la dénomination « La Londe » de la propriété, est composée de Grenache, Cinsault et Syrah. Le nez est floral avec une pointe de buis et des agrumes. La bouche est ample, longue et grasse. Un peu atypique mais intéressant.

DOMAINE DU MIRAGE

8,05 €
En vente à la Cave
des Vignerons Lonnais
Le Pansard
83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 00 11 23
vignerons-lonnais.com

Une belle robe rose marmoréen pour ce vin au nez croquant sur la fraise des bois et les nuances de confit. La bouche est tonique, très fraîche et longue. La finale est saline et agréable. Un vin plaisir...

CHÂTEAU TOUR SAINT-HONORÉ

Cuvée Olivier - 10,50 € BIO
1255, route de Saint-Honoré
83250 La Londe-les-Maures
Tél. 0494669822./chateautoursthonore.fr

Une robe litchi pâle très élégante pour ce vin au nez tout de finesse sur les arômes de fruits à chair jaune, pêche et mangue. La bouche est suave, sur des notes de lait de coco et offre de la structure et une belle longueur. Finale saline : un vin de gastronomie.

CHÂTEAU LES MESCLANCES

Cuvée Faustine
14,90 €
3583, chemin du Moulin Premier
83260 La Crau
Tél. 04 94 12 10 95.
mesclances.com

La robe est d'un joli rose pale. Le nez propose des arômes très confits de fruits rouges et noirs. La bouche est plutôt agréable mais un peu courte. Un vin élaboré dans le respect de la tradition...





Domaine des ESCARAVATIERS

• PUGET SUR ARGENS •



www.escaravatiers.com

514 chemin de Saint-Tropez • 83480 Puget sur Argens
T. : 04 94 55 51 80 • E-mail : info@escaravatiers.com



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



CHÂTEAU LA VALETANNE

Cuvée Larmes de Valetanne - 18 €
Rue de Valcros
83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 28 91 78
chateau-la-valetanne.com

Une belle robe aux tons de melon d'été. Un nez aux nuances de roses de fruits à chair blanche et de petites framboise qui s'ouvre à l'aération. La bouche est ciselée, moderne et élégante avec une belle touche minérale.

CHÂTEAU LÉOUBE

Cuvée Edition Limitée
40 € BIO
2387 Route de Léoube
83230 Bormes-Les-Mimosas
Tél. 04 94 64 80 03
chateauloube.com

Une robe chair délicate. Un nez discret sur la minéralité. La bouche et suave puis très fraîche avec de la longueur. Petite pointe d'amertume en finale.

DOMAINE DE LA SANGLIÈRE

Cuvée Apogée - 19,90 €
3886 Route de Léoube
83230 Bormes-les-Mimosas
Tél. 04 94 00 48 58
domaine-sangliere.com

Une robe légèrement rosée. Le nez est fin sur la pêche et la mirabelle et doit être aéré pour s'exprimer. La bouche est très fraîche et devra être oxygénée, elle aussi, pour laisser entrevoir ses arômes.

CHÂTEAU LES ANGLADES

Cuvée Empreinte - 13 €
1845, Route de Nice
83400 Hyères
Tél: 04 94 65 22 21
lesanglades.com

Une jolie robe sur le saumoné. Le nez se développe sur des arômes de fruits à noyau et de melon d'eau. La bouche est tendue avec de la fraîcheur et une belle acidité laissant entrevoir un côté suave plaisant.

DOMAINE DES MYRTES

Cuvée Prestige - 8,20 €
1167 Chemin La Jouasse
83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 66 83 00.
domainedesmyrtes.fr

Une belle robe aux reflets orangés. Nez fermé, voire discret sur des fruits à chair jaune ; nuances de roses fraîches et de citron. La bouche, bien structurée, est croquante et acidulée. Du gras et de la fraîcheur en finale.

CAVE DES VIGNERONS LONDAIS

Cuvée Amplitude - 10,20 €
Le Pansard
83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 00 11 23
vignerons-londais.com

Une robe blanc taché. Un nez discret de petits fruits rouges avec des nuances florales. Belle attaque en bouche avec de la matière, de la délicatesse et du satin. Belle longueur sur la fraîcheur.

CHÂTEAU PAS DU CERF

Cuvée Rocher des Croix
15 €
5920 Route de Collobrières
83250 La Londe-les-Maures
Tél : 04 94 00 48 80
pasducercf.com

Une robe aux légers reflets orangés. Un nez avec des nuances de melon et de fruits à chair jaune. Bouche fluide avec de la fraîcheur et une finale sur des fruits secs, peau d'amande.





Château Farambert, situé à Pierrefeu-du-Var, est un domaine viticole de 27 hectares, implanté sur un sol argilo calcaire, bercé par les brises marines et des conditions climatiques exceptionnelles. Repris en 2008 par Monsieur Louis PERRET et sa famille, ensemble ils ont restructuré entièrement le domaine existant et ont eu l'idée audacieuse de revenir à des méthodes traditionnelles de production.

Les vendanges sont effectuées à la main avec le plus grand soin, les raisins éraflés, puis pressés délicatement afin d'en extraire les meilleurs arômes ; la préservation du vin bénéficie des dernières innovations technologiques, moûts pressés refroidis à 8° dans un pressoir inerte, de même que les cuves afin de contrôler la température tout au long du processus. Le domaine développe des vins rosés, rouges et blancs, certifiés agriculture biologique. Cette méthode de production, rationnelle et respectueuse de l'environnement, permet aux propriétaires de mêler l'art de produire à l'ancienne et la modernité du savoir-faire. Les vins conservent ainsi leur fraîcheur naturelle qui exprime toute la complexité et la beauté de la Provence.

Tantôt fleuris, fruités, aromatiques, ces vins aux saveurs exceptionnelles seront très appréciés lors de vos repas en famille, avec des amis, pour une dégustation, un apéritif ou tout simplement pour un moment de douceur et de partage.

L'accès au domaine se fait par une grande allée bordée d'oliviers, de cyprès et de lauriers roses. Le caveau sympathique et chaleureux donne aux visiteurs l'envie de s'y installer pour apprécier ses vins servis avec beaucoup de gentillesse, de délicatesse et de sourires par le personnel du Château.



Quartier FARAMBERT, Route de la Base – 83390 Pierrefeu du Var
+33 (0)4 94 48 23 03 / chateaufarambert@orange.fr / www.farambert.com

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



CHÂTEAU DES BORMETTES

LA RESTRUCTURATION PORTE SES FRUITS

Un reportage réalisé par Michel EGEA, photo Sophie SPITERI

Sous le titre « La renaissance d'un vignoble », il y a deux ans, nous avons mis à l'honneur la cuvée « Instinct parcellaire » du Château des Bormettes, médaillée d'or en La Londe au concours des vins de Provence et coup de cœur pour « Rosés en Provence ». Cette année, à l'occasion de notre « spécial La Londe », dans le cadre des dix ans de la dénomination de terroir, nous avons dégusté quelque 22 échantillons de rosé La Londe et c'est à nouveau la cuvée « Instinct Parcellaire » du Château des Bormettes qui s'est distinguée avec l'excellente note de 18,5 / 20. L'occasion de rendre une nouvelle visite à Yannick Burles, le jeune directeur d'exploitation mis en place en 2013 par le propriétaire Fabrice Faré. Ce qui nous a permis de constater avec plaisir que le château des Bormettes, ex-résidence d'Horace Vernet, peintre officiel de Napoléon III, avait été épargné par l'opération immobilière menée à proximité des deux bâtiments de la cave. « Entre 2016 et 2018, nous confie Yannick Burles, nous avons poursuivi la restructuration de l'entreprise avec l'augmentation de nos capacités de refroidissement de la vendange et la poursuite de la rénovation de la cuverie béton. Concernant la vigne, nous passons progressivement en bio, même si nous ne visons pas le label. Nous n'utilisons plus du tout d'insecticides et de désherbants. Nous travaillons le sol avec des semis d'herbes variées un rang sur deux. » 50 hectares, sur les 69 complantés de vignes, sont en production actuellement pour cause de

restructuration. « Nous sommes un peu au creux de la vague actuellement, reconnaît le directeur d'exploitation, surtout en ce qui concerne le blanc. Nous avons planté 8 hectares de Vermentino et avons hâte qu'ils arrivent en production. Du côté des rouges, ce sont des sélections massales de Mourvèdre et de Carignan, réalisées par Lilian Berillon, qui ont été plantées. » Pour en revenir au refroidissement de la vendange dont il est question plus haut, aujourd'hui elle est travaillée à moins de 10° contre 15° il y a encore deux ans. « Ce qui nous permet de diminuer les doses de sulfites » constate Yannick Burles en souriant. Un jeune maître de chai, Christophe Deffilippi (sur notre photo), a rejoint l'équipe il y a quelques mois permettant à Yannick Burles de travailler la commercialisation. « Nous avons bien attaqué l'export avec nos premiers clients aux USA et en Europe du nord. Nous tenons aussi à rester raisonnables en matière de tarification. Notre haut de gamme, la cuvée Pater, est à 14,90 euros la bouteille ttc départ cave. Nous respectons le rapport prix-plaisir ! » Tout ceci dans un contexte délicat puisque seulement 50% de la récolte a été rentrée sur le millésime 2017. Baisse de quantité liée à la sécheresse, mais aussi aux sangliers qui, poussé par les incendies de l'été dernier, se sont rabattus sur les 69 hectares non clôturés du domaine... En ce qui concerne la sécheresse, les premiers travaux d'installation de l'irrigation sont en cours aux Bormettes...



CAVES & Domaines



L'expertise CERFRANCE au service des Vignerons

• PARTENAIRE DES CAVES PARTICULIÈRES •
CONSEIL - EXPERTISE COMPTABLE





PORQUEROLLES

EVASIONS ÎLIENNES

Culture et viticulture font bon ménage à quelques encablures de Hyères et de La Londe les Maures. Sur l'île de Porquerolles, dont les terres sont classées en appellation de terroir La Londe, trois vignobles produisent du vin : La Courtade, le Domaine de l'île et le Domaine Perzinsky. Et ce début du mois de juin a vu la naissance d'un haut-lieu de l'oenotourisme avec la Fondation Carmignac.



LA FONDATION CARMIGNAC

UN PROJET D'UNE VIE

(Photo : Vue de la librairie-boutique – © Fondation Carmignac)

Il y a quelques jours, sur la plus grande des îles d'Or, la Fondation Carmignac a ouvert ses portes avec le vernissage de son exposition inaugurale « Sea of desire ». A l'instar d'autres caves réputées, La Courtade devient donc un lieu où viticulture et culture sont désormais unies, souhaitons le pour le meilleur, sous l'égide d'un propriétaire et mécène éclairé.

C'est ici qu'Edouard Carmignac, Président et fondateur de la société éponyme, spécialisée dans la gestion d'ac-

tifs, a décidé d'installer sa fondation. Ami, voire complice, de Warhol, Basquiat ou encore Lichtenstein, il collectionne l'art contemporain dès le début des années 80. Tombé en amour pour La Courtade, alors qu'il était invité au mariage de l'une des filles de l'ancien propriétaire Henri Vidal, ce n'est qu'avec ce nouveau siècle que son projet d'en faire un lieu consacré à l'art va voir le jour. Et si les bases de la fondation ont été mises en place en l'an 2000, ce n'est que 18 ans plus



À L'ÉCHELLE



tard que le rêve se réalise. 18 années à travailler, comprendre, imaginer, ouvrir des portes, fermer des dossiers, concrétiser l'irréalisable avec ténacité : « Après avoir rassemblé, avec passion, une collection au sein des bureaux de mon entreprise, confie Edouard Carmignac, la découverte de Porquerolles a suscité en moi le désir d'y créer un lieu ouvert à tous. Cela correspond aussi à une envie profonde de m'engager plus encore dans l'art contemporain : auprès d'artistes en les expo-

sant dans un environnement préservé et unique, auprès du public en créant les conditions les plus propices pour qu'une rencontre ait lieu. C'est donc un projet à l'échelle d'une vie, à taille humaine qui s'apprête à voir le jour. Une promesse de voyage qui devient réelle, une aventure qui n'a de sens que par sa vocation à être partagée. »

Pour suivre les travaux et diriger la Fondation, le père a choisi son fils, Charles. Auteur, musicien du groupe



Aquarelle de Fabrice Moireau
 Vue du jardin Sud © Fondation Carmignac

Moriarty pendant 20 ans, c'est en janvier 2017 qu'il prend ses fonctions. On est loin de la sinécure : faire sortir de terre la Fondation, c'est une mission entre les travaux d'Hercule et le mythe de Sisyphe avec, comme handicap majeur, d'être sur une île. Et ici, un sac de ciment, s'il manque à l'appel, c'est bateau, auto, bateau, euros... A la performance architecturale et paysagère, il convient d'ajouter une logistique sans faille. « Une île, c'est toujours un ailleurs. Ici, en passant sur l'autre rive, on s'éloigne du monde pour mieux s'y plonger » aime à dire Charles Carmignac. Entre l'île et le monde le directeur a plongé... avec pour seul objectif de tenir le challenge. Il nous décrit la fondation : « Arrivé sur l'île, le visiteur découvrira un mas provençal fondu dans le paysage. A l'intérieur, les volumes se dilatent et révèlent 2000 m² de salles d'exposition. La lumière naturelle, filtrée par un plafond

aquatique, éclaire les espaces cachés sous la surface. A l'extérieur, un jardin de 15 hectares imaginé par le paysagiste Louis Benech est habité par une série d'oeuvres, inspirées du lieu. » La fréquentation de la Villa Carmignac sera limitée à 50 personnes par demi-heure, afin d'offrir un contact privilégié avec des œuvres accessibles au plus grand nombre. Des tarifs préférentiels seront proposés en marge du tarif plein à 12 euros, notamment pour les 12-26 ans qui bénéficieront d'un tarif à 5 euros. L'entrée sera, quant à elle, gratuite pour les enfants de moins de 12 ans mais aussi pour les porquerollais qui disposeront d'un laissez-passer permanent pendant toute la période d'ouverture. Des activités dédiées aux scolaires et aux enseignants, avec des visites en famille suivies d'un atelier seront également au programme, pendant que des médiateurs seront à disposition du public adulte pour faire vivre aux visiteurs l'expérience inédite de ce site d'exception.

LA COLLECTION CARMIGNAC

La collection, exposée et partagée dans les bureaux de la société depuis sa création, célèbre l'art américain des années 60 à 80 avec les œuvres iconiques d'Andy Warhol, Roy Lichtenstein et Jean-Michel Basquiat. Les 20^{ème} et 21^{ème} siècles sont traversés avec les visions incisives ou plus méditatives de Gerhard Richter, Willem de Kooning, Martial Raysse, Miquel Barceló ou encore Ed Ruscha, tandis que la collection s'ouvre à de nouveaux territoires (Zhang Huan, El Anatsui...) et à la jeune scène émergente (Korakrit Arunanondchai, Theaster Gates...). Enfin, la photographie plasticienne et le photojournalisme viennent compléter ce panorama unique, reflet d'une histoire personnelle, faite de rencontres et de moments de vie partagés.

Villa Carmignac Ile de Porquerolles 83400 Hyères.
Renseignements, réservations : fondationcarmignac.com



Charles Carmignac, Directeur de la Fondation



PHILIPPE MATHIEU
concept & menuiserie d'art



*Un savoir faire
au service de l'excellence*

WWW.PHILIPPEMATHIEU.COM

ROUTE DE TAVEL • 30131 PUJAUT • FRANCE



LA COURTADE CÔTÉ CAVE

« L'une des spécificités du vignoble de La Courtade, c'est qu'il est d'un seul tenant ; soit 35 hectares qui descendent depuis les coteaux jusqu'à la plaine... » A la Courtade, côté cave, Florent Audibert est le directeur d'exploitation et l'œnologue. Ce fils et petit-fils de vigneron y a réalisé sa première vinification en 2016 sous l'œil bienveillant de la « mémoire » du domaine, le chef de culture Michel Couturier. Autre particularité du domaine : il est cultivé en bio depuis...21 ans. « Aujourd'hui, nous sommes résolument tournés vers la biodynamie. Le fait d'être sur une île nous oblige à être le plus autonome possible. Ainsi nous nous efforçons de transformer les déchets en ressources et, par exemple, nous semons du seigle entre les rangs à l'automne ; une tonne de seigle représente à peu près 15 tonnes de matière organique. L'environnement est ainsi pris en compte et ça vous donne une idée des économies que nous réalisons, ne serait-ce que sur le transport. Notre insularité nous contraint à être plus que performants en matière de logistique. »

Du côté du climat, l'île a ses défauts et ses qualités. Ainsi, si l'humidité est forte, il faudra surveiller la vigne avec attention car le risque de maladies sera haut, lui aussi. « Mais ce qui est intéressant c'est que la température est régulière et qu'il n'y a pas d'écart significatif entre le jour et la nuit. La mer joue un effet régulateur et il n'y a pas de pic de chaleur sur les raisins. » Quant à l'irrigation, le sujet ne s'aborde même pas... « Il faudrait réaliser des forages et ce n'est pas notre politique. Les vignes se débrouillent seules et nous travaillons avec beaucoup d'attention sur le déchaussage ». 1500 hectolitres sont produits chaque année, ils sont conditionnés à Hyères. Signalons qu'après le rosé (70 à 75% de la production), c'est le blanc (+ de 20%) qui est réputé. « Il faut dire qu'ici le rolle trouve un terrain d'expression idéal » conclut Florent Audibert.




Château
Lauzade



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

Route de Toulon (RD 97) - 83340 Le Luc en Provence  +33 (0)4 94 60 72 51 - contact@chateaulauzade.com - www.lauzade.com



L'ENVY, définit le désir rosé, l'abondance
des arômes, la luxure des courbes, l'orgueil d'un grand et la
gourmandise du goût.

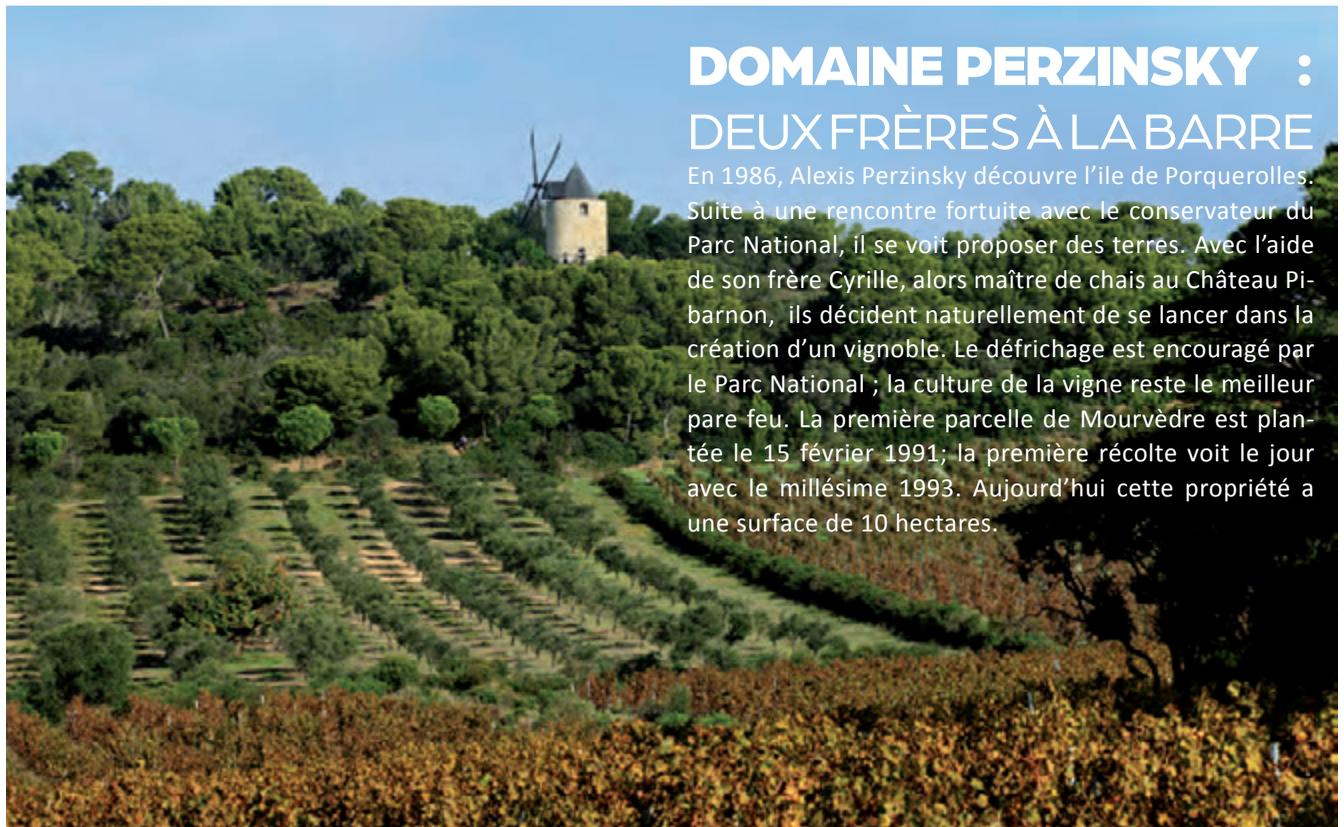


© studio porquerolles

DOMAINE DE L'ÎLE : UN PAN D'HISTOIRE

En 1911, François-Joseph Fournier achète l'île de Porquerolles. Pour y créer des pare-feu, il plante 170 hectares de vigne et Porquerolles devient l'une des plus grandes exploitations viticoles de France. En 1957 l'île est partagée entre ses quatre filles et seuls Lelia Le Ber et son époux Dominique vont poursuivre une activité viticole qui est aujourd'hui le

Domaine de l'île dirigé par le petit-fils de François-Joseph Fournier, Sébastien Le Ber, depuis 1980. Ce dernier loue, en 1987, 40 hectares à l'Etat devenu propriétaire des terres, et 16,5 hectares de vignes viennent agrandir l'exploitation qui produit aujourd'hui 1200 hectolitres (70% de rosé, 15% de rouge et 15% de blanc).



DOMAINE PERZINSKY : DEUX FRÈRES À LA BARRE

En 1986, Alexis Perzinsky découvre l'île de Porquerolles. Suite à une rencontre fortuite avec le conservateur du Parc National, il se voit proposer des terres. Avec l'aide de son frère Cyrille, alors maître de chais au Château Pi-barnon, ils décident naturellement de se lancer dans la création d'un vignoble. Le défrichage est encouragé par le Parc National ; la culture de la vigne reste le meilleur pare feu. La première parcelle de Mourvèdre est plantée le 15 février 1991; la première récolte voit le jour avec le millésime 1993. Aujourd'hui cette propriété a une surface de 10 hectares.



CAISSE D'ÉPARGNE
CÔTE D'AZUR



PARTENAIRE MAJEUR DU
R O S É D A Y
22 JUIN 2018

*V*ITIBANQUE

L'EXPERTISE CAISSE D'ÉPARGNE DÉDIÉE AUX VITICULTEURS



Caisse d'Épargne et de Prévoyance Côte d'Azur, société anonyme coopérative à directoire et conseil d'orientation et de surveillance, régie par les articles L.512-85 et suivants du Code monétaire et financier - Capital social 395.033.520 euros - 455, promenade des Anglais, 06200 NICE - 384 402 871 RCS NICE - Intermédiaire d'assurance, immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 002 199. Titulaire de la carte professionnelle Transactions sur immeubles et fonds de commerce, sans perception d'effets ou valeurs, n° CPI 0605 2017 000 019 152 délivrée par la CCI Nice-Côte d'Azur, garantie par la Compagnie Européenne de Garanties et Cautions, 16 rue Hoche, Tour KUPKA B, TSA 39999, 92919 LA DEFENSE Cedex. Crédit photos : iStock. Création: CECAZ - 07/2018.



Trois sommeliers asiatiques, venus de Singapour, de Malaisie et du Vietnam, lauréats du trophée Provence au concours du meilleur sommelier en Asie, étaient les invités du CIVP à la dégustation.

CONCOURS

DES VINS DE PROVENCE

Pour réaliser notre sélection des vins rosés qui sont rassemblés dans ce magazine, en ce qui concerne les appellations Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence nous avons retenu la totalité des vins médaillés à l'occasion du Concours des Vins de Provence organisé par le CIVP et qui s'est déroulé le 5 avril dernier (lire ci-contre).

Pour déterminer nos coups de cœur nous avons dégusté à nouveau, et toujours à l'aveugle, les vins qui ont été distingués par une médaille d'or lors du concours. Un coup de cœur a été décerné pour chaque appellation et chaque dénomination de terroir.

Pour les autres appellations c'est un jury indépendant composé et présidé par Michel Egéa qui a dégusté les vins, appellation par appellation, toujours à l'aveugle. Nous remercions ici celles et ceux qui nous ont aidé dans l'organisation de ces dégustations et pour l'appel à échantillons auprès des vigneronnes. Cette année, étaient concernés par cette sélection les vins AOC rosé du millésime 2017 avec une section consacrée aux millésimes plus anciens, toujours en rosé, pour les vins de Provence et pour l'AOP Bandol.

Nous vous souhaitons une bonne lecture, un agréable voyage au cœur des appellations de Provence et de belles découvertes auprès des vigneronnes et vigneron qui font la renommée de la Provence.

M.E.

LE CONCOURS EN CHIFFRES

La dégustation du Concours des Vins de Provence édition 2018 a eu lieu, le jeudi 5 avril, à la Bastide Saint Julien, à La Celle. 766 échantillons étaient en lice. 156 dégustateurs professionnels, représentant l'ensemble de la filière du vin, et amateurs du jury d'experts du Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé, ont composé les différents jurys et ont distingué 177 vins des appellations Côtes de Provence et leurs dénominations de terroir, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence, avec 90 médailles d'or, 77 médailles d'argent et 10 médailles de bronze.

Blancs et rouges : retrouvez toutes les médailles en pages 102, 104 et 106.



CHÂTEAU
FONT du BROC
CÔTES DE PROVENCE



chateau-fontdubroc.com

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

CÔTES DE PROVENCE

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 Pierrefeu. 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 Pierrefeu.

LES CHIFFRES :

20 026 ha

864 920 hl 115 millions équivalent bouteilles

90% rosé, 6% rouge, 4% blanc

349 caves particulières, 40 caves coopératives, 21 négociants vinificateurs AOC reconnues en 1977

L'appellation Côtes de Provence s'étend sur 84 communes de 3 départements : le Var, les Bouches du Rhône et les Alpes Maritimes.




CHÂTEAU DU ROUËT
Depuis 1840



LE CÔTES DE PROVENCE A SON HISTOIRE

Route de Bagnols - 83490 Le Muy
Tél. +33(0)4 94 99 21 10 • Fax. +33(0)4 94 99 20 42
www.rouet.com

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



VINS DE PROVENCE

NOS COUPS DE CŒUR



Le 10 avril dernier, en compagnie de Chrystelle Gourrin, œnologue, nous avons dégusté à l'aveugle tous les vins rosés médaillés d'or au concours des Vins de Provence qui s'était déroulé cinq jours auparavant. Ceci afin d'attribuer nos coups de cœur appellation par appellation. Une dégustation des plus intéressantes confirmant la qualité d'un millésime homogène proposant des vins élégants et structurés, avec de beaux arômes et de la fraîcheur, notamment chez les coteaux varois. Découvrez-les au long des pages suivantes...

Savoir vivre
et savoir faire




LA MADRAGUE

VINS DE TERROIR ET VINS D'HISTOIRE

La Madrague • Route de Gigaro, 83420 La Croix-Valmer

04 94 49 04 54 • www.lesvinsdelamadrague.com  

1^{er} COUP DE CŒUR

Médaille d'or DOMAINE DE CANTA RAINETTE

cuvée Noblesse

6 €

Grenache, cinsault, syrah

1144 Route De Bagnols

83920 La Motte

canta.rainette@wanadoo.fr

Lumineuse robe pêche, nez complexe sur les fruits à chaire jaune, melon, pêche abricot, nuances d'orange sanguine. Bouche tonique et longue avec le la tension et de la minéralité.



2^{ème} Médaille d'or

CHÂTEAU DE L'AUMERADE

cru classé

Cuvée seigneur de Piegros

16,90 €

Cinsault, grenache, syrah

Route de Puget ville 83390 Pierrefeu du Var

aumerade.com

Une robe marbre rose, un nez sur la guimauve et la compote de fruits, nuances lactées. La bouche est riche et suave, chaireuse et tendre avec des nuances de réglisse.

3^{ème} Médaille d'or

DOMAINE DES PEIRECEDES

Cuvée Le Fil d'Ariane BIO

9 €

Grenache, syrah, cinsault

1201 Chemin La Mue 83390 Cuers

domainedespeirecedes.com

Une robe litchi, nuances chair. Le nez est sur les fruits à chaire blanche. Bouche ample saline, longue et minérale avec des nuances de pêche blanche et une finale poivrée.

CÔTES DE PROVENCE

MÉDAILLES D'OR

BASTIDE DES 2 LUNES

Cuvée tout près des étoiles
8,90 €
Grenache, cinsault, rolle, mourvèdre
329 rue de la thèse
83390 Puget ville

Notes douces de pêche blanche, du volume et de la sucrosité sur des nuances exotiques. Un vin complet.

CHÂTEAU L'AFRIQUE

12 €
Grenache, syrah, tibouren
1048 chemin de Coussin
13530 Trets
sumeire.com

Une nez gourmand sur les petits fruits rouges, bouche croquante tonique et épicée.

DOMAINE DU NOYER- CLOS MISTINGUETT

Cru Classé
Cuvée réserve de Mistinguett - 12 €
Grenache, tibouren, sauvignon
83230 Bormes les Mimosas
closmistinguett.fr

Un nez avec des nuances de coing. La bouche est intéressante . Un peu court.

CHÂTEAU CAVALIER

Cuvée Relais de Cavalier - 6 €
Syrah, grenache, cinsault, mourvèdre
1265 chemin de Marafiance
83550 Vidauban
groupe-castel.com

Un nez délicat sur la framboise et les fruits blancs. Bouche fraîche et aérienne, nuances minérales.

CASTEL FRÈRES

Cuvée Maison Castel
4,24 €
Grenache, cinsault, syrah
Route de Puget
83390 Pierrefeu du Var
groupe-castel.com

Un nez gourmand sur des nuances de bonbon et de banane. Bouche riche et tendre avec des notes épicées.

CHÂTEAU LA MARTINETTE

Cuvée Rollier rosé - 10,20 €
Cinsault, grenache, syrah, tibouren
4005 chemin de la Martinette
83510 Lorgues
chateaulamartinette.com

Nez discret sur les fruits jaunes, notes de bergamote. Bouche structurée.

LES VIGNERONS DE COLLOBRIÈRE

Cuvée La Treille
5,05 €
Grenache, cinsault, syrah
Route de Pierrefeu
83610 Collobrières

Un nez de fruits rouges mûrs, nuances de marmelade d'orange. Bouche riche et ample.





*« Le secret d'un Rosé
Bien équilibré »*



CAVEAU DE DÉGUSTATION ET DE VENTE OUVERT TOUT L'ÉTÉ  

CÔTES DE PROVENCE • Route de Bagnols 83920 La Motte • 04 94 70 24 57

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

CÔTES DE PROVENCE

MÉDAILLES D'OR

CAP SAINT-PIERRE

Cuvée Star
8,80 €
Grenache, syrah, rolle, sémillon
83990 Saint-Tropez
domaine-capsaintpierre.com
Un nez discret sur les fruits à chair blanche. Notes grillées. Bouche fraîche, notes minérales.

CELLIER MARIUS CAÏUS

5,80 €
Grenache, syrah
83910 Pourrières
cellier-marius-caius.fr
Non dégusté

CHÂTEAU DE BERNE

Cuvée Pur
25 €
Grenache, Cinsault
Chemin de Berne
83780 Flayosc
Non dégusté

DOMAINE DE L'ANTICAILLE

Cuvée Calypso
10 €
Syrah, rolle, grenache
192, RD 57 13530 Trets
anticaille.com
Un nez sur des notes grillées, fruits à chair blanche. Une bouche fluide, aérienne.

CHÂTEAU SAINTE CROIX

Cuvée Magnolia
7,60 €
Syrah, grenache
Route du Thoronet
83570 Carces
château-saintecroix.com
Une beau rose fluo. Nez riche sur les fruits noirs et la réglisse. Bouche grasse, suave et ample.

CHÂTEAU BARBANAU

Cuvée Et cae terra BIO
13,90 €
Grenache, syrah
Hameau de Roquefort
13830 Roquefort la Bédoule
château-barbanau.com
Un nez vif sur la mirabelle, nuances de nèfles. Bouche fluide.

LE COMPTOIR DES VINS DE FLASSANS

Cuvée Secret
5,80 €
Grenache, syrah
Av. du Général de Gaulle
83340 Flassans-sur-Issole
comptoirdesvinsflassans.fr
Non dégusté





DOMAINE
CAP SAINT PIERRE

www.domaine-capstpierre.fr



Le domaine Cap Saint Pierre existe depuis 1870, il appartient à notre famille depuis 1934.
Situé dans la baie des Canebiers, bercé par l'air marin avec des parcelles à moins de 30 mètres du littoral,
ce qui donne à notre vin un caractère de finesse et un parfum d'agrumes.
Le film « Le Viager » a été tourné sur l'ancienne ferme du domaine.

VENTE & VINIFICATION

263 RD 98 La Bouillabaisse

83580 GASSIN

Tél. : 04.94.96.69.21

DOMAINE CAP SAINT PIERRE

Le Clos Saint Pierre

89, chemin de l'Estagnet

83990 SAINT-TROPEZ

Tél. : 06.07.65.46.48



MÉDAILLES D'OR



ESTANDON VIGNERONS

Cuvée Solstice

11 €

Cinsault, grenache, rolle

727, Bd Bernard Long - ZI Les Consacs

83170 Brignoles

estandon.fr

Nez délicat sur les fleurs et les fruits des bois. Bouche très agréable, fraîche et aérienne.

CHÂTEAU SAINT MAUR

Cru Classé

Cuvée l'Excellence

19,30 €

Grenache, syrah, cinsault, rolle, tibouren

535 Route De Collobrieres - 83310 Cogolin

zannier.com

Un nez sur les agrumes, zeste de bergamote, nuance de buis. Bouche croquante, belle tension sur nuances d'agrumes.

DOMAINE SAINTE-LUCIE

Cuvée Ad Libitum

9,40 €

Cinsault, syrah, grenache

CD 17 - Avenue Paul Cézanne

13114 Puyloubier

Un nez subtil sur les agrumes, fleurs blanches et cerises. Bouche croquante et longue.

DOMAINE
DU
GRAND
ST PAUL



DOMAINE
DU
GRAND
ST PAUL

2016



CÔTES DE PROVENCE
Cuvée l'Excellence

DOMAINE
DU
GRAND
ST PAUL

2016



DOMAINE
DU
GRAND
ST PAUL

2016



DOMAINE DU GRAND SAINT PAUL

842 Quartier Saint Paul 83570 CARCES / 04 94 86 89 57 / www.domainedugrandsaintpaul.com

MÉDAILLES D'OR



CHÂTEAU MATHERON

Cuvée M'Tradition

7,50 €

Grenache (50%), cinsault (40%), syrah (10%)

400 Chemin du Domaine De Matheron

83550 Vidauban

chateau-matheron.com

Un nez riche sur les bonbons, pêche jaune et goyave.

Bouche fluide et aérienne.

DOMAINE DE L'HEURE BLEUE

Cuvée Bleu de minuit

9,80 €

Route de Notre Dame des Anges

Les Houerts des Maures

83590 Gonfaron

domaineheurebleue.com

Un nez sur les fruits à chair jaune, nuances de genêt. Bouche riche, soyeuse, grasse et structurée.

CHÂTEAU DES GARCINIÈRES

Cuvée du Prieuré

13 €

Grenache (80%), rolle (20%)

1082 Route de la Foux

83310 Cogolin

chateau-garcinieres.com

Une nez sur des nuances de grillé, agrumes et pêche blanche.

Bouche croquante, fraîche et longue. Très beau vin.



TERROIR
AUTHENTICITÉ
LÉGITIMITÉ
LOYAUTÉ
EXCELLENCE
FIDÉLITÉ

NOUVELLE ADRESSE
pour Chevalier Torpez
Route des Plages
à Saint Tropez

3 boutiques à Saint-Tropez
ouvertes toute l'année,
toute la semaine

La Boutique historique
Avenue Paul Roussel

Le Kiosque
Place Blanqui, face à la Gendarmerie

Le Wine Truck (en attendant
la nouvelle boutique)
Route des Plages

La seule cave à Saint-Tropez depuis 1908 !
180 ha sur le cap tropézien

MÉDAILLES D'OR

SAINTE LUCIE

Cuvée Promesse

11,80 €

Syrah, grenache, cinsault, rolle

CD 17 - Avenue Paul Cézanne 13114 Puyloubier

Un nez délicat, fruits des bois, goyave. Bouche tonique et structurée. Belle tension.

DOMAINE DE L'AMAURIGUE

6,50

Grenache, cinsault, syrah

Route de Cabasse 83340 Le Luc

amaurigue.com

Un nez discret. Bouche fraîche, arômes de fruits à noyau.

CHÂTEAU SAINT ROUX

18 € - BIO

Grenache, syrah, cinsault

Route de la Garde Freinet 83340 Le Cannet des Maures

chateausaintroux.com

Non dégusté.

LES VIGNERONS DE PIERREFEU

DOMAINE SAINT-PIERRE

7,10 €

Grenache, cinsault

Avenue Léon Blum 83390 Pierrefeu du Var

Un nez fleuri, nuances de pêche blanche. Bouche fraîche et agréable.



DOMAINE DE CANTA RAINETTE

1144 ROUTE DE BAGNOLS
83920 LA MOTTE EN PROVENCE

☎: +33.4.94.70.28.25

✉: contact@canta-rainette.fr

Horaires d'ouverture:

1^{er} Mai – 30 Septembre

09h00-12h00 / 15h00-19h00

Tous les jours.

1^{er} Octobre – 30 Avril

09h00-12h00 / 15h00-18h00

sauf dimanches et jours fériés.

www.canta-rainette.fr

2017

Promesse

Appellation Côte de Provence

2017

le Secret
de Lucie

DOMAINE SAINTE LUCIE

UN DÉLICIEUX GOÛT DE PROVENCE

2017

Ad Libitum

Appellation Côte de Provence

bouteille au n.

Côtes de Provence
Côtes de Provence Ste Victoire



LES ROSÉS AUX 10 MÉDAILLES

www.domainesaintelucie.fr



DOMAINE CANTA RAINETTE

L'EXCELLENCE FAMILIALE

Un reportage réalisé par Michel EGEA, photo Sophie SPITERI

Du côté de La Motte en Provence, les grenouilles chantent encore plus fort depuis que le Domaine Canta Rainette, le bien-nommé, a obtenu le coup de cœur de notre magazine en Côtes de Provence. Une distinction supplémentaire qui vient récompenser ici le travail effectué par les Castellino, père, mère et fils. Vous l'avez compris, la structure est familiale et son modèle économique intéressant. Depuis 1958, le domaine se transmettait de génération en génération. En 1990, succédant à leurs oncles, Edouard et Denise Castellino arrivent aux affaires, rejoints quelques années plus tard par leurs fils Mathieu et Christophe. Passionné par l'export,

Christophe travaille à l'étranger et c'est Mathieu qui œuvre à La Motte aux côtés des parents. Ils décident de créer leur propre cave, sortent de la coopération et, en 2000, le Domaine Canta Rainette voit le jour. « *C'est vrai que l'implication de Mathieu à l'issue de ses études d'ingénieur agronome nous a confortés dans nos choix* » se plaît à souligner Edouard. Il faut dire que les investissements réalisés depuis, avec la construction d'une cave moderne en 2006, sont conséquents mais portent aujourd'hui leurs fruits. Sur une trentaine d'hectares, ils produisent environ 2000 hectolitres par an dont un tiers en vin de pays. « Avec pour impératif de proposer des



vins de qualité » s'empresses de rajouter Mathieu. Qualité, tarifs plus que raisonnables : à un moment la question fuse : « économiquement, ça se passe comment ? » C'est Mathieu qui donne les clés de la réussite : « *En fait, nous sommes trois à travailler sur le domaine, maman, papa et moi. Ponctuellement, comme en ce moment pour l'ébourgeonnage, nous recrutons des saisonniers. Mais sinon nous faisons tout nous mêmes, ce qui réduit singulièrement les coûts. Puis ici, c'est directement du producteur au consommateur. A l'exception des quelques restaurants du coin, toute la production est vendue à la cave... Là aussi, ça réduit les coûts !* »

Et c'est vrai que cette vente de proximité existe. En quelques minutes, alors que nous attendions l'heure de notre rendez-vous, la clientèle s'est succédée à un rythme plus que soutenu. Des touristes, des locaux, des amis : visiblement les rainettes chantent pour tout le monde. Et si les BIB trônent dans le caveau, les tirettes à l'ancienne sont encore là et débitent du vin de pays à moins de 3 euros le litre... De quoi satisfaire la plus large clientèle possible ! Depuis le 1er mai et jusqu'au 30 septembre le caveau est ouvert 7 jours sur 7... Avec, en prime, le sourire de Denise Castellino qui est assurément, lui aussi, une des clés du succès.

CÔTES DE PROVENCE

MÉDAILLES D'ARGENT

CHÂTEAU MARAVENNE

Cuvée collection privée BIO
12,50 €
Grenache, cinsault, syrah
Route du Golf de Valcros
83250 La Londe Les Maures
maravenne.com

CELLIER LOU BASSAQUET

Cuvée Rascailles
6,20 €
Grenache, syrah
Chemin du Loup
13530 Trets

CHÂTEAU DES MARRES

Cuvée 1907
35 €
Grenache, cinsault
2998 Route des Plages
83350 Ramatuelle
chateaudesmarres.com

CHÂTEAU SAINTE-CROIX

Cuvée Laurent Gerra
9,20 €
Syrah, grenache, cinsault
Route du Thoronet
83570 Carces
chateau-saintecroix.com

CHÂTEAU DE PEYRASSOL

Cuvée Clos Peyrassol
30,10 €
Cinsault (49%), rolle (15%),
mourvèdre (12%), tibouren
(10%), grenache (9%), syrah (5%)
Commanderie de Peyrassol
RN7 83340 Flassans-Sur-Issole
peyrassol.com

CHÂTEAU DES BERTRANDS

18 €
Grenache, cinsault, syrah
Château de Berne,
chemin de Berne
83780 Flayosc

LES VIGNERONS DU MONT SAINTE-VICTOIRE

Cuvée Confidences
6,80 €
Grenache (80%), rolle (20%)
13114 Puyloubier
vigneronsaintevictoire.fr

VINS BRÉBAN

Domaine Deffends Neuf
BIO
8€
215 Av de la Burliere
83170 Brignoles
vins-breban.com





BM

CHÂTEAU des MARRES

CÔTES DE PROVENCE

BM
CHÂTEAU des MARRES
PRESTIGE
2017

C Ô T E S D E P R O V E N C E

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

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

CÔTES DE PROVENCE

MÉDAILLES D'ARGENT

CHÂTEAU DE LA CLAPIÈRE

cru classé
Cuvée La Violette - 14 €
Cinsault, grenache, syrah
Fabre en Provence
Route de Puget-Ville
83390 Pierrefeu-du-Var
fabre-en-provence.com

CHÂTEAU LÉOUBE

Cuvée Rosé de Léoubé
BIO
18 €
Grenache, cinsault, syrah,
mourvèdre
2387 Route de Leoubé
83230 Bormes Les Mimosas
chateauléoubé.com

CHÂTEAU PARADIS

Cuvée Tradition
8 €
Grenache, cinsault, syrah,
mourvèdre, carignan
Domaine Du Paradis
Avenue Du Paradis
83340 Le Luc
chateauparadis.fr

LES VIGNERONS DE CORRENS

Cuvée Vallon Sourn
BIO
11 €
Grenache, cinsault
83570 Correns
vigneronscorrens.com

CHÂTEAU SAINT-ESPRIT

Cuvée Essentiel
8,90 €
Cinsault, grenache, syrah
449 Route des Nouradons
83300 Draguignan
saintesprit-provence.com

CHÂTEAU LA GORDONNE

Cuvée Vérité du terroir - 8,10 €
Grenache, syrah, cinsault, tibouren,
mourvèdre, vermentino
Route de Cuers
83390 Pierrefeu Du Var
lagordonne.com

CHÂTEAU BARBEIRANNE

Cuvée Marie
10,50 €
Syrah, grenache
Lieu-dit La Pellegrine
83790 Pignans
chateau-barbeiranne.com

DOMAINE DE LA CROIX

Cuvée Eloge
16 €
Grenache, cinsault
816, Bd de Tabarin
83420 La Croix Valmer
domainedelacroix.com





CHÂTEAU
PARADIS
CÔTES DE PROVENCE



Château Paradis
Avenue du Paradis
83340 Le Luc en Provence



MÉDAILLES D'ARGENT



CHÂTEAU SAINTE-CROIX

Cuvée Charmeur
7,60 €
Syrah, grenache
Route du Thoronet 83570 Carces
chateau-saintecroix.com

CHÂTEAU DE BERNE

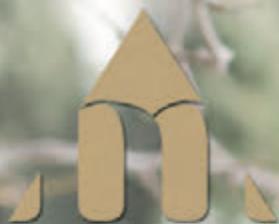
19 €
Chemin de Berne
83780 Flayosc
chateauberne.com

CHÂTEAU ROSAN

Cuvée Elégance
9,50 €
Grenache, rolle, syrah
RD97 - Quartier La Fondaille 83790 Pignans
rosan.fr

DOMAINE SIOUVETTE

Cuvée Clos
20 €
Grenache, cinsault
990 rote de Toulon 83310 La Mole
siouvette.com



CELLIER
MARIUS CAÏUS
DEPUIS 1912

47 Grand'Rue 83910 Pourrières
+33 04 94 78 43 29
contact@cellier-marius-caius.fr
www.cellier-marius-caius.fr

Horaires d'ouverture :
Du mardi au samedi, de 9h à 12h et de 15h30 à 19h





MÉDAILLES D'ARGENT



DOMAINE DE L'AMAURIGUE

Cuvée Fleur de l'Amaurigue
8,50 €
Grenache, cinsault
Route de Cabasse 83340 Le Luc
amaurigue.com

CHÂTEAU SAINTE BÉATRICE

Cuvée Vaussière
12 €
Grenache, syrah, cinsault
491 chemin des Peiroux 83510 Lorgues
vignoblesderoubine.com

DOMAINE TROIS TERRES

Cuvée Famille
8,50 €
Grenache, cinsault, syrah
D97, route de Brignoles 83340 Cabasse

LES MAÎTRES VIGNERONS DE GONFARON

Cuvée Féérique
7,60 €
Grenache, rolle, syrah
Route Nationale 83590 Gonfaron
vignerons-gonfaron.com



Côtes de Provence
Vin Biologiques depuis 2013



DOMAINE DU
JAS D'ESCLANS

Famille Matthieu De Wulf
3094 Route de Callas [D25] - 83920 La Motte
Tél. : 04 98 10 29 29 - www.jasdesclans.fr
Dégustation - Vente à la cave
Visite sur rendez-vous



Château de
Vaucouleurs

Famille Matthieu De Wulf
RD N7 - 83480 Puger-sur-Argens
Tél./Fax : 04 94 45 20 27
www.chateauvaucouleurs.fr
Dégustation - Vente à la cave
Visite sur rendez-vous



Cru Classé depuis 1955
Vin Biologique depuis 1990



MÉDAILLES DE BRONZE

CAVE COOPÉRATIVE DE ROUSSET

Cuvée Vent d'été

5,90 €

Syrah, grenache

Quartier Saint Joseph 13790 Rousset

caverousset.com

CHÂTEAU DU ROUËT

Cuvée Belle Poule

11,20 €

Grenache, syrah

Route de Bagnols 83490 Le Muy

Rouet.com

CHÂTEAU RASQUE

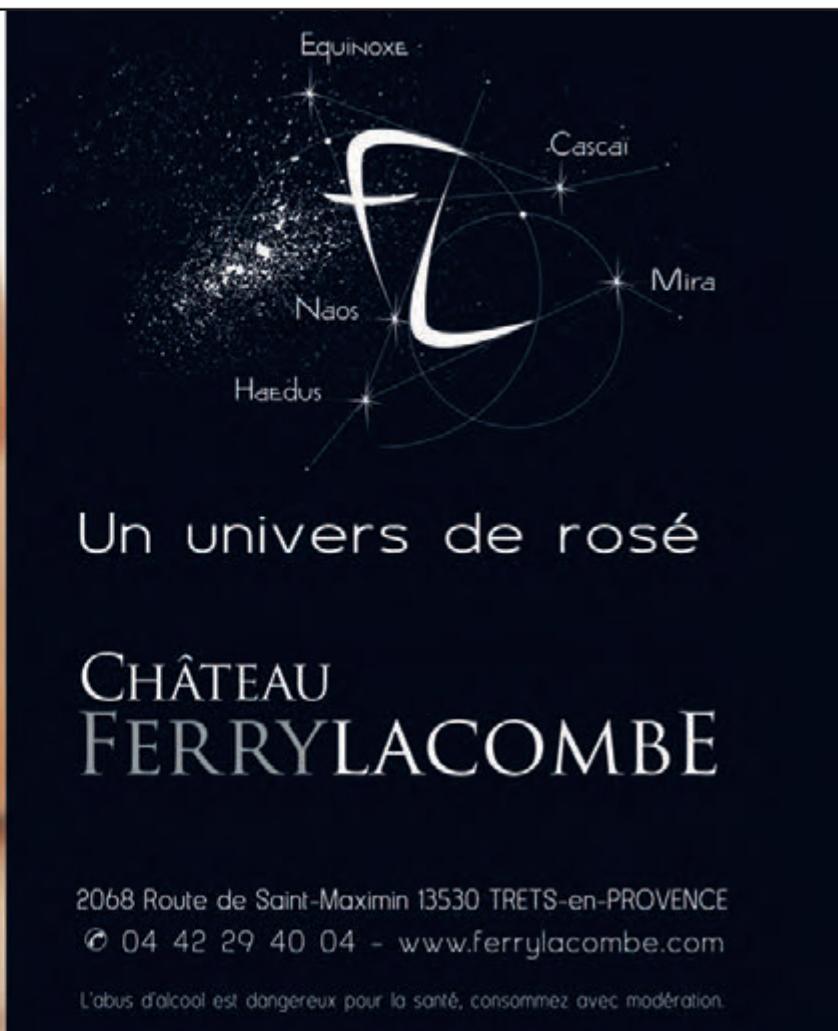
Cuvée Alexandra

17,50 €

Cinsault, grenache

2897 Route de Flayosc 83460 Taradeau

chateaurasque.com



EQUINOXE

Cascaï

Mira

Naos

Hædus

Un univers de rosé

CHÂTEAU
FERRYLACOMBE

2068 Route de Saint-Maximin 13530 TRET-S-en-PROVENCE

☎ 04 42 29 40 04 - www.ferrylacombe.com

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

SAINTE VICTOIRE

LE TERROIR QU'AIMAIT CÉZANNE



Sainte Victoire : c'est la première dénomination de terroir des Côtes de Provence, reconnue en 2005 par l'Institut National des Appellations d'origine. Le vignoble se situe à l'est de la ville d'Aix-en-Provence, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Neuf communes sont comprises dans l'aire délimitée du terroir Sainte-Victoire : dans le département des Bouches-du-Rhône, il s'agit de Châteauneuf-le-Rouge, Le Tholonet, Meyreuil, Peynier, Puyloubier, Rousset et Trets ; dans le Var les communes de Pourcieux et Pourrières sont concernées.

Climat : Le vignoble s'exprime sous un climat aux nuances légèrement continentales. Protégé au sud des influences maritimes par les monts Auréliens et le massif de la Sainte-Baume, il couvre les coteaux de la haute vallée de l'Arc. La barre rocheuse de la Sainte-Victoire affirme ce micro climat continental et atténue quelque peu la vivacité du Mistral qui peut cependant y souffler très fort en protégeant les vignes des attaques des parasites. Le vignoble des Côtes de Provence Sainte-Victoire comme d'ailleurs la totalité du vignoble de Provence est considéré, par l'action asséchante du Mistral, comme l'un des plus naturels de France.

Géologie : Les sols sont pauvres et peu profonds, ils sont formés de calcaires et de grès argileux.



www.camaissette.fr



@DomaineCamaissette



domainecamaissette

DOMAINE
Camaissette

1685, Route de St-Cannat - CD 18 - 13510 Eguilles
Tél. : 04 42 92 57 55 - Mail : contact@camaissette.fr

1^{er} COUP DE CŒUR

Médaille d'or CHÂTEAU COUSSIN

Côtes de Provence Sainte-Victoire

Cuvée César à Sumeire

22€

Grenache (60%), syrah (40%)

Famille Sumeire Vignerons En Provence

1048 chemin de Coussin

13530 Trets

sumeire.com

Une belle robe marbre rose, un nez puissant sur la goyave, la mangue et l'ananas. La bouche est ample, riche et suave.



DOMAINE SAINT-HUBERT

Côtes de Provence Sainte-Victoire - 7,10 €

Grenache, syrah, cinsault

Les Vignerons du Baou 45, rue Raoul Blanc 83470 Pourcieux
vignerons-du-baou@wanadoo.fr

Non dégusté

DOMAINE DES DIABLES & MIP

Côtes de Provence Sainte-Victoire

Cuvée Rose Bonbon - 13 €

Cinsault (50%), syrah (30%), grenache (20%)

Chemin de la Colle - 13114 Puyloubier

mip-provence.com

Un nez explosif sur le pamplemousse, nuances de buis.

Une bouche tonique, fraîche et longue.

CHÂTEAU L'ANGUEIROUN

Côtes de Provence La Londe - Cuvée Prestige - 16 €

Grenache (50%), tibouren (30%), cinsault (20%)

83230 Bormes les Mimosas / angueiroun.fr

Une robe rose pale. un nez discret sur les fruits à chair jaune. Une bouche ample et longue sur les fruits à noyaux.

CAVE SAINT-ROCH LES VIGNES

Côtes de Provence Pierrefeu - Cuvée Quintessence
8,50 €

Grenache, cinsault

Boulevard Gambetta - 83390 Cuers

Un nez délicat sur les fruits à chair blanche. Une bouche tenue, minérale, nuances framboise et groseille.



Domaine des Diables & MiP



LES **MARQUES**
QUI SE DÉMARQUENT

MiP
MADE IN PROVENCE
COLLECTION
CÔTES DE PROVENCE



PARIS 2018
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

BOUTIQUE DE VENTE

📍 Chemin de la Colle (près RN7) - 13114 Puyloubier 🌐 www.mip-provence.com ☎ 06 81 43 94 62

a Clusaz - Londres - Singapour - New York - San Francisco - Los Angeles
g-Kong - Rio de Janeiro - Moscou - Amsterdam - Bruxelles - Koh Phi Phi - Ge

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



CÔTES DE PROVENCE

MÉDAILLES D'ARGENT

CHÂTEAU MAUPAGUE

Côtes de Provence Sainte-Victoire
13 €
Grenache (70%), cinsault (15%),
syrah (15%)
Famille Sumeire Vignerons En Provence
1048 chemin de Coussin
13530 Trets
sumeire.com

DOMAINE DES DIABLES & MIP

Côtes de Provence Sainte-Victoire
Cuvée Hydropathe
16 €
Syrah (60%), grenache (40%)
Chemin de la Colle
13114 Puyloubier
mip-provence.com

DOMAINE LA SANGLIÈRE

Côtes de Provence La Londe
Cuvée Prestige
12,90 €
Cinsault, grenache
3886 Route de Léoube
83230 Bormes Les Mimosas
domaine-sangliere.com

LES VIGNERONS DE PIERREFEU

Côtes de Provence Pierrefeu
Cuvée Prestige
8 €
Grenache, syrah
Avenue Léon Blum 83390 Pierrefeu du Var

CELLIER LOU BASSAQUET

Côtes de Provence Sainte-Victoire
Cuvée Sainte-Victoire
8 €
Grenache, syrah, cinsault
Chemin du Loup 13530 Trets





CHÂTEAU CLARETTES



CHÂTEAU CLARETTES

La Renaissance d'un domaine à découvrir absolument !

Domaine ancré de longue date sur le terroir des Arcs-sur-Argens, Château Clarettes, est en pleine renaissance ces dernières années. Il connaît en effet une totale rénovation rendue possible par la volonté de passionnés venus de Scandinavie. Ils ont repris ce vignoble en 2012, l'ont remis sur une belle voie, avec de belles ambitions pour le futur ! Le caveau-cuvée-chais est un petit bijou architectural, il est l'outil phare du redémarrage du vignoble. Le bâtiment se fond parfaitement dans son environnement et s'inscrit dans la philosophie développement durable : énergies vertes, récupération des eaux de pluie, traitement des déchets... Dernière récompense en date : la grande Cuvée Rosé 2017 est médaille d'Or à Mâcon.



CHATEAU CLARETTES : 1195 route des Nouradons – 83460 Les Arcs sur Argens / +33 9 52 19 33 65 / www.chateauclarettes.fr

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



VINVENTIONS

Complete
Closure Solutions



NOMACORC

PlantCorcs™



SYNTEK

Bouchons synthétiques



OHLINGER

Bouchons en liège



Alplast

Capsules à vis



VIN
TOP

Capsules à vis



WINE QUALITY
SOLUTIONS

Services Vinventions



WINE MARKETING
SOLUTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

VITIS

ENVIRONNEMENT ŒNOLOGIQUE

Retrouvez-nous
sur les réseaux sociaux



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

L'alcool d'alcool est toujours pour la santé. Consommé avec modération.



STIGE



BERTAUD
BELIEU



PRESTIGE

Mix en bouteille au Domaine

DOUCÉE

WWW.BERTAUD-BELIEU.COM
GASSIN PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ

GI
BOUTILLERIE
PRODUCTION



SAINT-TROPEZ

DES STARS ET DU ROSÉ...

Un reportage réalisé par Michel EGEA, photo Sophie SPITERI



À Saint-Tropez le rosé est le roi de la fête... Et plus le contenant est volumineux, plus le roi est apprécié. Plus d'une vingtaine de caves particulières et coopératives, réparties entre La Mole et la grande bleue, prospèrent sur la presqu'île. Certaines sont devenues des marques, d'autres ont conservé une structure très familiale et toutes essaient de profiter de leur positionnement géographique pour être des fleurons économiques. Mais il est vrai qu'ici, ceux qui peuvent afficher « Tropez » sur l'étiquette ont le sourire aux lèvres. Rencontres avec des femmes et des hommes du vin au pays des stars.



DOMAINE
TROPEZ

LE RÊVE RÉALISÉ DE GRÉGOIRE CHAIX

En 1997, en prenant en charge la douzaine d'hectares de vignes de son grand-père, Grégoire Chaix était loin de se douter que, vingt ans plus tard, il se retrouverait à la tête d'un groupe rassemblant l'activité viticole particulière et le négoce, la marque Ice Tropez et le Bar du Port, institution tropézienne dans le giron familial depuis 1963 au nouveau look griffé, depuis 2016, par le célèbre architecte espagnol Lazaro Rosa Violán. Vingt années pour signer un succès story. Lorsqu'il en parle, c'est surtout sa passion pour le vin qui prédomine : « *Domaine Tropez est le fruit d'une passion. Celle du vin, exigeante et ancestrale, héritée de mon grand-père. Domaine Tropez est né ainsi, comme un hommage à sa mémoire. Bâtir un nouveau domaine pour le hisser au plus haut, le pari est sans doute présomptueux. Mais au fil de ses 20 premières années, au prix d'un travail opiniâtre et d'une conviction sans faille, Domaine Tropez a récolté ses médailles. Signe que la valeur n'attend pas le nombre des années. Que la tradition du vin français n'est pas épuisée, toujours capable de modernité, de*

richesse et de plaisir. Preuve que l'on peut se montrer performant en étant respectueux de la terre et de l'environnement. Domaine Tropez a du cœur, l'aventure ne fait que commencer. La qualité d'un domaine s'inscrit dans le temps. Mais l'exigence et la passion, le courage et l'imagination forgent certains caractères plus vite que d'autres. En 20 ans d'existence, Domaine Tropez a déjà récolté de grands vins et quelques médailles qui couronnent une démarche exemplaire, entre respect et créativité. »

Vingt années pour se retrouver à la tête d'un domaine de plus de 45 hectares, soit 48 parcelles des vignes réparties sur toute la presqu'île de Saint Tropez entre Ramatuelle, Gassin et La Croix Valmer, en coteau et en plaine. Elles jouissent d'une situation exceptionnelle, exposant des sols argileux, calcaires et parfois sablonneux à un climat méditerranéen sous forte influence maritime. La production moyenne est de 1800 hectolitres de rosé, soit environ 200 000 bouteilles ; « *quant au reste, c'est moitié-moitié entre rouge et blanc.* » Tou-



jours guidé par sa passion pour le vin, Grégoire Chaix crée une activité de négoce qui représente 600 000 bouteilles aujourd'hui et lui permet de répondre à la demande. Délibérément tourné vers l'avenir, Grégoire Chaix développe l'e-commerce. « Il y a une clientèle qui vient une fois par an au caveau pendant les vacances. Lorsque les gens sont rentrés chez eux, la seule façon de les fidéliser c'est de leur proposer la vente sur internet. Et ça fonctionne super bien. » Pour en revenir au rosé, Grégoire Chaix propose cinq références dont trois réservées à la grande distribution. Présent sur le marché des Côtes de Provence, il développe aussi son activité sur le segment des IGP, notamment du Var.

Une chose est certaine, pouvoir bénéficier du nom « Tropez » sur l'étiquette de ses bouteilles est un sacré atout hérité de son grand père. Mais sans sa passion, son professionnalisme et son investissement permanent, Grégoire Chaix aurait-il pu ainsi réaliser son rêve ? Car le plus beau nom, s'il n'est pas accompagné par la qualité, ne fait pas tout !

CHÂTEAU DES MARRES

DOMAINE D'ÉLÉGANCE SUR LA ROUTE DE RAMATUELLE

Sur la route des plages, entre Saint-Tropez et Ramatuelle, le Château des Marres offre au regard son architecture provençale qui semble flotter sur une mer de vignes. Cyprès, palmiers et oliviers millénaires viennent compléter un décor de conte de fées magnifié par le bleu métallique d'un ciel de début de printemps. C'est ici qu'en 1907, Henri Benet décide de devenir propriétaire de 5 hectares de vignes. Le terroir est superbe, la mer est à un kilomètre, le gel n'existe pas et l'humidité permet de surmonter les périodes de grande sécheresse. Petit à petit Henri Benet agrandit le domaine et, aujourd'hui, ses héritiers se retrouvent à la tête de 27 hectares. Trois générations d'héritiers, en fait, puisque Ariane Gartich est la fille d'Henri Benet, Véronique sa petite fille et Florent son petit-fils. Dans les années 70 Ariane et son époux prennent en main les destinées du domaine. Sociétaires chez les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez, c'est dans les années 2000 que la famille Gartich décide de s'émanciper et de prendre en main de A à Z l'activité de leur château avec un premier millésime 100% château des Marres en 2004.

Cave et chai au top niveau, vendanges mécaniques (80%) et manuelle (20%), rotation rapide des bennes à vendange, double tri, épépinage, éraflage, inertage du pressoir : « Nous mettons tout en œuvre afin d'apporter le plus grand soin à toutes les étapes de la vinification et de l'élevage », confie Florent, le petit-fils,

qui a en charge, entre autres, la viticulture et la vinification. Il faut croire qu'il réussit bien son coup au regard des distinctions obtenues au fil des ans par les vins du château.

En moyenne, ce sont 1500 hectolitres qui sont produits chaque année, 80% de rosé, rouge et blanc se partageant à égalité les 20% restants : des pourcentages logiques pour la région ; mais Véronique tient à souligner une particularité « maison ». « Nous effectuons depuis plusieurs années un travail important sur les rouges, pour satisfaire la demande, mais aussi pour profiter de la qualité de nos raisins. Sur certaines parcelles, de vieux grenache, notamment, donnent des résultats extraordinaires avec de petits rendements, certes, mais une matière exceptionnelle qui est un plus pour nos assemblages avec la syrah et le cabernet sauvignon. Ce vin rouge est élevé pendant 12 mois en barriques. Ainsi, il se passe deux ans entre la vendange et la vente... » Le succès commercial remporté par ce rouge devrait pousser la famille à en élaborer un peu plus ces prochains millésimes. Quant au rosé, fer de lance de la maison, il se décline en trois cuvées : Prestige, 2S et 1907...





MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE

UN FLEURON DE LA COOPÉRATION

Difficile, au croisement des routes de Saint-Tropez et de Gassin, de manquer le caveau des Maîtres Vignerons de Saint-Tropez. Il est à l'image de son activité, moderne et important. Cette structure, qui pèse dans le paysage viticole de la région, est dirigée par Frédéric Schaeffer depuis quelques années. Un professionnel qui n'a pas hésité à quitter son poste de directeur marketing Europe du sud chez Haribo pour plonger... dans le rosé, avec le plaisir pour dénominateur commun entre le bonbon et le vin ! Rencontre.

Comment fonctionnent Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez ?

Nous avons un statut de coopérative ; nous conservons l'identité de chaque cave sociétaire avec qui nous avons signé un cahier des charges, nous les accompagnons, à la demande, en mettant nos techniciens à leur disposition dans les phases de viticulture et de vinification puis nous nous chargeons de la mise en bouteille et de la commercialisation.

Quels sont ces sociétaires ?

Sociétaires, mais j'aime bien les qualifier aussi de partenaires ! Il y a le Château de Pampelonne, le Mas de Pampelonne, le domaine de Carteyron, le domaine de la famille Fossati, le Domaine des Marres, le Château Riotor, le Château Gabriel, les caves de Cuers et de Valdèze dans le Luberon et du Moulin de la Roque à Bandol. Dernièrement nous avons été rejoints par la cave de Puget et le Château Clémentine, soit une représentation sur les terroirs de la Presqu'île de Saint-Tropez, du Canet des Maures et du « triangle d'or » entre Cuers, Pierrefeu et Puget-ville

Pratiquez-vous le négoce ?

Pas du tout. Tous nos vins, commercialisés sous l'étiquette Maîtres Vignerons, sont fournis pas les caves de Cuers et Puget qui nous allouent 60% de leur production. Ce sont des vins finis qui vont assurer la pluralité de notre gamme qui compte plusieurs centaines de références sur le marché français, mais aussi à l'export.

Pourquoi autant de références ?

D'une part, chacun de nos sociétaires conserve sa marque. D'autre part, le marché est tellement atomisé qu'il nous a fallu proposer des identités différentes pour couvrir tous les segments de consommation, de la piscine à la gastronomie. De plus nous avons la capacité de créer des packagings spécifiques pour nos clients, ce qui est très important sur un territoire comme celui de Saint-Tropez. Plusieurs lieux de consommation ont leurs propres vins avec leurs propres étiquettes. Et nous sommes très réactifs au niveau des réassortiments ; nous avons les moyens de pouvoir faire de la mise en bouteille à flux tendus pour satisfaire nos clients.

Lorsqu'on a la chance d'être à la carte de 600 restaurants, il faut être à l'écoute et à disposition 24 heures sur 24.

Comment se répartissent vos ventes ?

La clientèle locale représente 10%, c'est la clientèle historique et, surtout, l'ancrage de la cave sur ce terroir. Puis il y a 50% en France et 40% à l'export. Notre particularité, c'est que nous n'avons aucun client en direct, hormis ici au caveau. Tous les volumes passent par les grossistes et les agents répartis sur les territoires. C'est aussi une des raisons de notre efficacité. Enfin, lorsqu'on parle d'export, il convient de souligner que les USA sont notre premier marché et que nous sommes présents un peu partout dans le monde.

Côté rémunération des sociétaires, ça se passe comment ?

Les tarifs sont fixés d'un commun accord avec des primes aux objectifs... Et des bonus en fin d'année en fonction des résultats.

Et ils sont bons ces résultats, non ?

Sans fausse modestie, oui. En cinq ans, nous avons doublé le chiffre d'affaires et les volumes. Nous produisons annuellement autour de 36 000 hectolitres et commercialisons entre 4,2 millions et 4,3 millions de bouteilles, pour un chiffre d'affaires d'environ 18,5 millions d'euros.

Et l'avenir ?

Continuer dans cette voie, maîtriser notre développement, valoriser sans relâche les vins de nos sociétaires, être performants sur l'analyse des marchés et toujours très réactifs au quotidien : des lignes de force auxquelles adhèrent nos cinquante salariés qui travaillent ici à nos côtés.

DOMAINE DES TOURNELS

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



HORAIRE D'OUVERTURE DE LA CAVE

Du 24 mars au 30 juin

Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h
Le dimanche de 9h à 12h30

Du 1er juillet au 2 septembre

Du lundi au dimanche de 9h à 12h30 et de 16h à 20h

Du 3 septembre au 31 octobre

Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h
Le dimanche de 9h à 12h30

Du 1er novembre au 31 mars

Le samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 17h

LE DOMAINE DES TOURNELS

83 350 Ramatuelle

Tél. : +33 (0)4 94 55 90 91 / Fax : +33 (0)4 94 55 90 98

Email : contact@domaine-des-tournels.com





COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

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.



CHATEAU
PIGOUDET



Route de Jouques - 83560 Rians

+33 (0) 4 94 80 31 78 / pigoudet@pigoudet.com / www.pigoudet.com

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

1^{er} COUP DE CŒUR

Médaille d'or

CHÂTEAU LA CALISSE

BIO

18 €

Grenache noir, syrah

Route départementale 560

83670 Ponteves

château-la-calisse.com

Une robe chair. Le nez est délicat sur le jus de mangue et la goyave. La bouche est riche et élégante avec une belle persistance aromatique. Finale suave.



35 HECTARES D'HISTOIRE...

Située sur la commune de Tourves, Bastide de Blacailoux, domaine historiquement nommé Blacalhos, a vu des familles se succéder à partir du 14^{ème} siècle jusqu'en 1791, date à laquelle la famille Barbaroux, ancêtre de l'actuel propriétaire, s'y installe. En 1917, Marguerite Barbouroux est la première à planter des vignes, son fils Raymond Chamoin prendra la suite puis son petit fils, Bruno Chamoin, l'exploitant actuel. Passionné d'œnologie et amoureux du terroir familial, c'est ce dernier, qui après 25 ans de culture céréalière, décide de redonner vie au domaine viticole initié par sa grand-mère. Bastide de Blacailoux bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée Coteaux Varois en Provence et vous propose grâce à sa cave moderne et innovante, inaugurée en 2014, la découverte de ses vins dans un cadre élégant et chaleureux.

LUMIÈRE SUR LES CUVÉES DE VINS ROSÉS DU DOMAINE BASTIDE DE BLACAILLOUX

L'élaboration des vins du domaine correspond à l'assemblage subtil et harmonieux de plusieurs cépages comme la Syrah, le Grenache, le Cabernet Sauvignon, le Cinsault ou encore le Rolle.

De ce mariage ressortent **trois cuvées rosées** :

- **Cuvée Saint-Probace** : sous une robe chair, il offre un nez amylique et de fruits frais, particulièrement la fraise, puis laisse place à une bouche équilibrée, fraîche, fruitée et persistante.
- **Cuvée Éclosion** : sous sa robe chair, le nez expressif mêle des senteurs de pêche et d'abricot. La bouche ample et riche en attaque s'éprouve avec fraîcheur sur ces notes fruitées.
- **Cuvée Quintessence d'éclosion** : Sous sa robe marbre, rose brillante, le nez exprime avec une grande complexité les pomelos et la mangue. La bouche pleine et charnue persiste longuement dans la finesse sur des notes florales et de litchi.

VENEZ VISITER LE DOMAINE DE BASTIDE DE BLACAILLOUX !

L'équipe du domaine vous accueille du **lundi au samedi, de 10h à 12h30** et de **14h30 à 19h** et les **dimanches et jours fériés du 1^{er} mai au 31 août de 10h à 12h30**.

Route de Mazaugues - 83170 Tourves

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

www.bastide-de-blacailoux.com



VIGNERONS DE GONFARON

*4 terroirs,
une passion !*

cuvée
féerique

Route Nationale 83590 GONFARON

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

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



COTEAUX VAROIS

MÉDAILLES D'OR

CAVE SAINT ANDRÉ

Cuvée Passion
8,20 €
Grenache, rolle, cinsault,
syrah, carignan
83470 Seillons Source D'argens
*Nez discret sur les fruits à chair blanche.
Bouche tonique avec des notes salines,
finale fraîche.*

LE CELLIER DE LA SAINTE BAUME

Cuvée Royale
6,50 €
Grenache, syrah, cinsault,
cabernet, carignan, rolle
Route de Barjols
83470 St Maximin
amicalecellier@orange.fr

DOMAINE DU LOOU

Cuvée Rosé de printemps - BIO
9,60 €
Grenache, cinsault, syrah
83136 La Roquebrussanne
domainedulouou.com
*Nez de petits fruits rouges écrasés.
Bouche tonique et croquante. Nuances
de fruits à chair blanche.*

DOMAINE DU LOOU

Cuvée Terres du Louou - BIO
8 €
Grenache, cinsault
83136 La Roquebrussanne
domainedulouou.com
*Un nez agréable sur des notes de buis et
de fumé. Bouche fluide et fraîche, belle
tonicité.*

DOMAINE SAINT-JEAN DE VILLECROZE

Cuvée Spéciale
7,50 €
Cinsault, grenache
Quartier Saint Jean
83690 Villecroze
Non dégusté

DOMAINE SAINT-MITRE

Cuvée M
8,90 €
Syrah, grenache, cinsault, rolle
1782 chemin de Saint Mitre
83470 Saint Maximin La Ste Baume
domainsaint.mitre.com
*Une robe chair brillante. Un nez élégant.
Une bouche fraîche et agréable.*



CAVE ST ANDRÉ



c a v e . s t . a n d r e @ g m a i l . c o m

CAVEAU DE VENTE DE SEILLONS : 04 94 72 14 10 / CAVEAU DE VENTE BARJOLS : 04 94 77 00 54 / CAVEAU DE VENTE SAINT JULIEN : 04 94 80 04 83

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



COTEAUX VAROIS : MÉDAILLES D'ARGENT

LES VIGNERONS DE LA SAINTE BAUME

Cuvée Les Restanques Bleues
6,30 €
Grenache, cinsault, rolle, syrah
Route de Brignoles 83170 Rougiers

VINS BRÉBAN

Cuvée Mimi en Provence
9 €
Grenache, cinsault, syrah
215 Av de la Burliere 83170 Brignoles
vinsbreban.com

VINS BRÉBAN

Domaine Destienne
6 €
Grenache, cinsault, syrah
215 Av de la Burliere 83170 Brignoles
vinsbreban.com

DOMAINE LA GAYOLLE

Cuvée Syagria
9,50 €
Grenache, syrah, cinsault, rolle
83170 La Celle
domaine-la-gayolle.com

DOMAINE DE RAMATUELLE

Cuvée Bienfait de Dieu - 9,90 €
Syrah, grenache, cinsault, rolle
Route de Bras
83170 Brignoles

LES VIGNERONS DE LA SAINTE BAUME

Sans photo
7,60 €
Grenache, cinsault
Route de Brignoles 83170 Rougiers

MÉDAILLE DE BRONZE

LES VALLONS DE FONTFRESQUE

Cuvée des Tamaris - 8,50 € - BIO
Syrah, grenache, cinsault
Camp Redon - Rd 64 - 83170 Tourves
lvdf.fr



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



Château
Saint Julien

Nos vins

*Chambres de charme et lieu d'exception
pour l'organisation de vos évènements, au coeur de la Provence verte*



Route de Tourves, RD 205, 83170 La Celle
04 94 86 26 60 / www.bastide-saint-julien.com



La Bastide



Chambres



Évènement



BLUE SIDE



Transactions viticoles en Provence

Cession Acquisition Conseil

Spécialiste des propriétés et domaines viticoles en Provence

BLUE SIDE

Web www.blueside.fr

Mail contact@bluesideimmobilier.com

Phone +33(0)4 94 43 83 00 - Fax +33 (0)8 90 20 18 00





BLUE SIDE

PROPRIETES VITICOLES
VINEYARD ESTATES

TRANSACTIONS VITICOLES EN PROVENCE

Spécialiste des cessions et acquisitions de propriétés et domaines viticoles en Provence, BLUE SIDE est actif à la fois sur les marchés des grandes exploitations viticoles, des domaines de prestige, et des petites et moyennes entités à vocation d'exploitation ou d'agrément.



UNE DYNAMIQUE EXTENSIVE ET PERFORMANTE

Cultivant des relations de fond avec les acteurs du secteur vitivinicole, BLUE SIDE occupe une place de premier plan dans sa spécificité technique et géographique.

DES PRESTATIONS ÉTENDUES DANS UN CADRE ETHIQUE

La conduite de chaque projet implique un travail de préparation humain, administratif, juridique et technique. Ceci dans le cadre d'une relation de confiance mutuelle et de respect de la plus grande confidentialité.



BLUE SIDE PROPOSE UN PANEL DE SERVICES ADAPTÉS À CHAQUE PROJET :

évaluation financière, conseils juridiques, fiscaux et notariaux, soutien administratif, assistances techniques vitivinicoles, et enfin un accompagnement ajusté à la transmission/reprise de l'exploitation.



BLUE SIDE

Web : www.blueside.fr

Mail : contact@bluesideimmobilier.com

Phone : +33 (0) 4 94 43 83 00 - Fax : +33 (0) 8 90 20 18 00





CELLIER
D'EGUILLES

www.lecellierdeguelles.com



Un savoir faire depuis 1923

A.O.P. Coteaux d'Aix en Provence
I.G.P. Bouches du Rhône

Le Cellier d'Eguelles - 1 Place Lucien Fauchier 13510 - Eguelles
Tel: 04 42 92 38 19 - Fax: 04 42 92 38 57 - www.lecellierdeguelles.com

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

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

UN TERROIR ENTRE MER ET MONTAGNE

L'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence s'étend sur 4000 hectares, sur deux départements : les Bouches-du-Rhône et une petite enclave dans le Var ; l'appellation regroupe 49 communes. L'aire d'appellation des Coteaux d'Aix-en-Provence est située dans la zone occidentale de la Provence calcaire. Elle s'étend de la Durance à la mer Méditerranée, et de la vallée du Rhône à l'ouest à la montagne Sainte-Victoire à l'Est.

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

Quatre terroirs distincts peuvent être caractérisés dans l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence.

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

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

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

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



 
Les Vignerons du Castellans

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

Tél: 04 90 42 61 47

Fax: 04 90 42 49 30

lesvigneronsducastellans@cegetel.net
www.vignerons-castellans.fr

*L'abus d'alcool est dangereux
A consommer avec modération.*

1^{er} COUP DE CŒUR

Médaille d'or DOMAINE BAGRAU

Cuvée Jovic
6,40 €
Syrah, grenache, cabernet
2791 Route des Mauvares - Le Grand St Paul
13840 Rognes
bagrau.com

Une belle robe pêche. Le nez est riche et complexe avec des notes de fleur d'oranger et de pâtisseries. Nuances de pêche jaune confite. La bouche est riche, ample et longue avec du gras. Très belle matière.



2^{ème} Médaille d'or

CHÂTEAU BARBEBELLE

Cuvée Héritage
12 €
Grenache, cinsault, syrah, cabernet
13840 Rognes
barbebelle.com

Le nez est sur les agrumes et les fruits à chair blanche. Nuances d'épices. La bouche est croquante, vive et tonique.

3^{ème} Médaille d'or

LES QUATRE TOURS

Domaine La Rigouline
7,95 €
BIO
Grenache, syrah
56 Avenue de la Grande Bégude
13770 Venelles
Quatrejours.com

Le nez a des notes de grillé, nuances de fruits à chair jaune. La bouche est élégante, notes d'épices douces.



DOMAINE DE LA MONGESTINE

Respecter le caractère profond d'un terroir exclusif, préserver la nature de nos vignes, s'appuyer sur un savoir-faire ancestral pour proposer des vins au naturel, des vins sains, de plaisir et de partage.

L'expression naturelle d'un terroir unique

www.lamongestine.com



COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

MÉDAILLES D'OR

DOMAINE DES TOULONS

Cuvée Sanlaurey
7 €
Syrah, grenache, cabernet
Route de Jouques
83560 Rians

Le nez est explosif sur le pomelo, bougeons de cassis, notes de fraises. La bouche est croquante et acidulée.

PIGOUDET SARL

Cuvée Chapelle
9,90 €
Cinsault, grenache, cabernet, syrah
Route de Jouques
83560 Rians
pigoudet.com

Un nez puissant sur l'écorce de pomelo. Bouche croquante, acidulée. De la fraîcheur en finale.

LES QUATRE TOURS

Cuvée Prestige
8 €
Syrah, grenache, cabernet, rolle
56 Avenue de la Grande Bégude
13770 Venelles
quatretours.com

Le nez est sur les fruits à chair jaune avec des notes de grillé. La bouche est élégante sur la pêche jaune.

LES VIGNERONS DE GRANET

Cuvée Aixquoise
6,50 €
Syrah, grenache
2005 Route de Berre
13090 Aix en Provence
Non dégusté.

DOMAINE FREDAVELLE

Cuvée Aromance - 9,80 €
Grenache, syrah, cabernet
1250 Route de Pelissanne
13510 Eguilles
fredavelle.fr

Le nez est riche sur les petits fruits rouges, nuances lactées. La bouche est fraîche, assez longue.

PIGOUDET SARL

Cuvée Première/Soleil/Tourrelle
7,90 €
Grenache, cinsault, syrah, cabernet
Route de Jouques
83560 Rians
pigoudet.com

Le nez est discret sur les fruits à chair blanche. La bouche est fraîche, fluide et tendue.

LES VIGNERONS DU ROY RENÉ

Cuvée Ma Terre
6 €
Grenache, cinsault, syrah
6, Avenue du Général De Gaulle - RN-7
13410 Lambesc
lesvigneronsduroyrene.com
Non dégusté.

LES QUATRE TOURS

Domaine La Rigouline
7,90 €
Grenache, syrah
56 Avenue de la Grande Bégude
13770 Venelles
quatretours.com
Le nez est sur les fruits à chair jaune avec des notes de grillé. La bouche est élégante sur la pêche jaune.



LES
VIGNERONS
DE
GRANET



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

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

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

MÉDAILLES D'ARGENT

CHÂTEAU SAINT HILAIRE

Cuvée Collection
8,80 €
Syrah, grenache, cabernet,
cinsault
La Plantade, RD 19
13111 Coudoux
chateau-saint-hilaire.fr

DOMAINE DE LA CADENIÈRE

Cuvée Vallon d'Escalé
BIO
11 €
Syrah, grenache
Route de Coudoux, D19
13680 Lançon de Provence
domaine-la-cadeniere.com

CHÂTEAU SAINT HILAIRE

Cuvée Prestige
9,80 €
Syrah, grenache, cabernet
La Plantade, RD 19
13111 Coudoux
chateau-saint-hilaire.fr

LES VIGNERONS DU CASTELLAS

Cuvée Prestige
9,20
Syrah, cabernet
15A Avenue du Général De
Gaulle
13580 La Fare Les Oliviers
vignerons-castellas.fr

LES VIGNERONS DE GRANET

Domaine Vallotin
8 €
Grenache, cinsault
2005 Route de Berre
13090 Aix en Provence

LES VIGNERONS DU ROY RENÉ

Domaine San Peyre
7,20 €
Grenache, syrah, cinsault
6, Avenue du Général
De Gaulle - RN-7
13410 Lambesc
lesvigneronsduroyrene.com

DOMAINE DE LA CADENIÈRE

Cuvée Léonie
BIO
8,50 €
Grenache, syrah, cinsault
Route de Coudoux, D19
13680 Lançon de Provence
domaine-la-cadeniere.com

DOMAINE SÉVIGNÉ-CONTY

Cuvée Les Roses de Sévigné
8 €
Grenache, cabernet, cinsault
4, Allée Marquise de Sévigné
26700 Pierrelatte



LES VIGNERONS DU
ROY RENÉ

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



ROSÉS DE GARDE

DEUX CUVÉES EN OR

Depuis quelques années, le concours des vins de Provence mets à l'honneur les rosés de garde en proposant une catégorie qui leur est consacrée. Cette année, deux cuvées sont sorties du lot avec une particularité étonnante : ces vins sont nés de chaque côté de la montagne Sainte Victoire, l'un au nord, l'autre au sud. Deux vins de même millésime, 2015, mais forts différents à la dégustation et représentatifs de leurs terroirs respectifs. Les deux flacons ayant obtenu une médaille d'or au concours, nous avons choisi de vous les présenter ensemble...

CHÂTEAU DE VAUCLAIRE

Cuvée Charlotte
Coteaux d'Aix-en-Provence, Rosé de
Garde 2015
14 €

Cabernet sauvignon, syrah
Accords mets et vins : Un magret de canard au miel. Une pintade à la cannelle. Un potiron caramélisé aux épices. Un tajine de crevettes aux légumes. Un tajine de porc aux pruneaux. Un moelleux au chocolat.

2398 RD 556
13650 Meyrargues
Tél. : 04 42 57 50 14
chateaudevauclaire.com

Une robe aux reflets orangés. Un nez élégant, nuances de mirabelles à l'alcool, chocolat blanc. Une bouche riche ample et longue avec de la tension, notes de grillé, de lait de coco. Structure tannique et orange confite en finale.



DOMAINE DE SAINT-SER

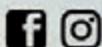
Cuvée L'ermite
Côtes de Provence Sainte-Victoire Rosé de Garde 2015
Bio
14 €

Cinsault, Grenache, Rolle
Accords mets et vins : Viandes blanches grillées tartes salées

RD17
Avenue Cézanne
13114 Puyloubier
Tél. : 04 42 66 30 81
saint-ser.com

Une robe tendre litchi, un nez de fleurs séchées, notes d'immortelles. La bouche est fraîche mais très suave.

V I N D E P R O V E N C E



Château de Vauclaire : 2398 RD 556 - 13650 MEYRARGUES

www.chateaudevauclaire.com

APPELLATION COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

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



BLANCS & ROUGES LES MÉDAILLÉS

Si le concours des vins de Provence connaît un grand succès auprès des vignerons pour les rosés, certains présentent aussi leurs vins rouges et blancs. Dégustés dans les conditions d'anonymat similaires à celle des rosés, ces vins se voient aussi attribuer des médailles. Voici donc la liste des médaillés à l'issue du concours des vins de Provence qui s'est tenu le 5 avril dernier à la Bastide Saint-Julien à La Celle.

CÔTES DE PROVENCE

Les blancs

Médailles d'Or

CHATEAU SAINTE CROIX
Cuvée Acacia
Route du Thoronet 83570 CARCES
chateausaintecroix83@yahoo.fr
chateau-saintecroix.com

LES VIGNERONS DU BAOU
Cuvée Baou
45, Rue Raoul Blanc 83470 POURCIEUX
vignerons-du-baou@wanadoo.fr

DOMAINES BUNAN
Cuvée Bélouvé
BP 17 - 338 Bis Chemin de Fontanieu
83740 La Cadière-D'azur
claire@bunan.com
bunan.com

CLOS MIREILLE
Blanc de blancs - Millésime 2016
Route Du Fort De Brégançon
83250 La Londe Les Maures
closmireille@domaines-ott.com
domaines-ott.com

CHATEAU DE CHAUSSE
Rue Frédéric Mistral
83420 La Croix Valmer
chateaudechausse@orange.fr

CHATEAU DE POURCIEUX
Chateau De Pourcieux
83470 Pourcieux
chateau@pourcieux.com
chateau-de-pourcieux.com

CHÂTEAU DES BORMETTES
Cuvée Hélène
903 Route Du Pellegrin
83250 La Londe-Les-Maures
bormettes@gmail.com
chateaudesbormettes.com

DOMAINE DE GRANDPRE
Cuvée Favorite
Chemin Des Grands Prés 83390 Puget Ville
domaine-grandpre@orange.fr

DOMAINE TROIS TERRES
Cuvée Famille
D79 Route De Brignoles 83340 Cabasse
domainetroisterres@orange.fr

JAS D'ESCLANS
3094 Route De Callas
83920 LA MOTTE
contact@jasdesclans.fr
jasdesclans.fr

DOMAINE LA GRANDE BAUQUIERE
Cuvée Moment inattendu
RD 12 - chemin des plaines
13114 Puyloubier
contact@domainelagrandebauquiere.com
domainelagrandebauquiere.com

CHATEAU DEMONPERE
Cuvée Prestige
La Pardiguiere Route Des Mayons
83340 Le Luc
chateau@demonpere.fr
chateau.demonpere.com

Médaille d'Argent

BASTIDE DES 2 LUNES
Civée tout près des étoiles
329 Rue De La Thèse
83390 PUGET VILLE
bastidedes2lunes@gmail.com

FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE
Château Coussin
1048 chemin de Coussin
13530 TRETTS
sumeire@sumeire.com
sumeire.com

CHATEAU DE PEYRASSOL
Millésime 2016
Commanderie De Peyrassol - RN7
83340 FLASSANS-SUR-ISSOLE
adv@maison-austruy.com
peyrassol.com

DOMAINE VALETTE
Cuvée Des Hautes Restanques
300 Route De Sainte Cécile
83460 LES ARCS SUR ARGENS
domvalette83@aol.com

CHATEAU LA MASCARONNE
Cuvée Vita Bella (Millésime 2016) RN7
83340 LE LUC EN PROVENCE
info@cabagronomie.fr
mascaronne.com

LES VIGNERONS DU GARLABAN
Domaine De L'andouiller
8 Chemin St Pierre 13390 AURIOL
vignerons.garlaban@orange.fr
vigneronsdugarlaban.com

LES VIGNERONS DE TARADEAU
Domaine Du Jas De Mège
204 Avenue Des Arcs
83460 TARADEAU
cavetaradeau@orange.fr
vigneronsdetaradeau.fr

LES VIGNERONS DU BAOU
Domaine St Hubert
45, Rue Raoul Blanc 83470 POURCIEUX
vignerons-du-baou@wanadoo.fr

CHATEAU ROSAN
Cuvée Élégance
RD97 - Quartier La Fondaille
83790 PIGNANS
scea.saint.michel@gmail.com
rosan.fr

CELLIER SAINT SIDOINE
Cuvée Elite
12 Rue De La Libération
83390 PUGET-VILLE
chai@saintsidoine.com
saintsidoine.com

LES VIGNERONS DE COLLOBRIÈRES
Cuvée La Tuilière
Route De Pierrefeu
83610 COLLOBRIERES
cave.collobrieres@orange.fr

DOMAINE DE LA GISCLE
Cuvée Moulin de l'Isle
1122 Route De Collobrieres
83310 COGOLIN
dom.giscl@wanadoo.fr
domainedelagiscl.com

ULTIMATE PROVENCE
Cuvée Original (Millésime 2016)

CHATEAU SAINTE CROIX



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

Exploitation familiale depuis 4 générations, le Château Sainte Croix vous offre des vins d'exception, primés aux divers concours professionnels. Trois médailles au Concours Général Agricole de Paris, 4 au Concours des Vins de Provence et bien d'autres... Retrouvez notre palmarès sur notre site internet ou sur notre page Facebook.

La famille Pélépou, ainsi que son équipe, est heureuse de vous accueillir pour un bon moment de dégustation au sein de nos caveaux de Carcès et d'Antibes.

Route du Thoronet 83570 CARCÈS

2081, Route de Nice 06600 ANTIBES

04 94 80 79 13 / chateausaintecroix83@yahoo.fr 04 93 33 44 08 / chateau-sainte-croix@hotmail.fr

www.chateau-saintecroix.com



Route Du Luc
83680 LA GARDE FREINET
contact@urbanprovence.com
ultimateprovence.com

DOMAINE DES PEIRECEDES
CHÂTEAU LA TULIPE NOIRE
Cuvée Règue des Botes
1201 Chemin La Mue
83390 CUERS
compta@peirecedes.com
domainedespeirecedes.com

DOMAINE LE BERCAIL
Cuvée Amandiers
864, Chemin De La Plaine
83480 PUGET SUR ARGENS
domaine.le.bercail@adapei83.fr

Médaille de Bronze

DOMAINE DES THERMES
Cuvée Fortunae
RDN 7
83340 LE CANNET DES MAURES
domaine.des.thermes@orange.com
domaine-des-thermes.com

COTES DE PROVENCE **Les rouges**

Médailles d'Or

BASTIDE DES 2 LUNES
Cuvée Lune Rouge (millésime 2016)
329 Rue De La Thèse
83390 PUGET VILLE
bastidedes2lunes@gmail.com

CHÂTEAU DES DEMOISELLES
Millesime 2015
2040 Route De Callas
83920 LA MOTTE
contact@chateaudesdemoiselles.com
chateaudesdemoiselles.com

CHATEAU LA MASCARONNE
Cuvée Fazioli (millésime 2016)
RN7
83340 LE LUC EN PROVENCE
info@cabagronomie.fr
mascaronne.com

DOMAINE DES ASPRAS
Cuvée Les Trois Frères (millésime 2016)
Domaine Des Aspras
83570 CORRENS
domaine@aspras.com

LES VIGNERONS DE ROQUEFORT
Domaine Le Grand Rouvière
(millésime 2016)
1 Bd Frederic Mistral
13830 ROQUEFORT LA BEDOULE
lesvigneronsderoquefort@orange.fr

DOMAINE DE MURENNES
Millésime 2016
824 chemin de gratue
83310 LA MOLE
domainemureennes@yahoo.fr

domainemureennes.fr
CHÂTEAU LA MARTINETTE
Cuvée La Grande Pièce (millésime 2015)
4005 Chemin De La Martinette
83 510 LORGUES
contact@chateaulamartinette.com
chateaulamartinette.com

Médailles d'Argent

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE
Millésime 2014
Quai Sauteranne
83460 LES ARCS SUR ARGENS
contact@sainte-roseline.com
sainte-roseline.com

CHÂTEAU LA GORDONNE
Cuvée Chapelle Rouge (millésime 2013)
Route De Curs
83390 PIERREFEU DU VAR
njulian@gdl.fr

CHÂTEAU PARADIS
Cuvée Coup de cœur (millésime 2016)
Avenue Du Paradis
83340 LE LUC
jcf@chateuparadis.fr
chateuparadis.fr

CHÂTEAU BARBEIRANNE
Cuvée Charlotte (millésime 2012)
Lieu-Dit La Pellegrine
83790 PIGNANS
barbeiranne@wanadoo.fr
chateau-barbeiranne.com

JAS D'ESCLANS
Cuvée du Loup (millésime 2015)
3094 Route De Callas 83920 LA MOTTE
contact@jasdesclans.fr
jasdesclans.fr

DOMAINE LES CLOS SERVIEN
Cuvée Les Clos (millésime 2016)
310 Chemin De La Tour 83310 GRIMAUD
lesclosservien@orange.fr

DOMAINE DES GRANDS ESCLANS
Cuvée prestige (millésime 2015)
D25 Route De Callas 83920 LA MOTTE
domaine.grands.esclans@orange.fr
domaine-esclans.com

DOMAINE LA BEYSSANNETTE
Millesime 2017
Chemin De La Beyssannette
83910 POURRIERES
earl.labeysannette@live.fr

CHATEAU SAINTE MARGUERITE
Cuvée IKON (millésime 2015)
303 Chemin Du Haut Pansard - BP-1
83250 LA LONDE LES MAURES
contact@vinsfayard.com
chateausaintemarguerite.com

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON
Cuvée La Réserve (millésime 2016)
639 Route De Léoube
83230 BORMES LES MIMOSAS
contact@chateaubregancon.fr
chateau-de-bregancon.fr

LES VIGNERONS DE COLLOBRIÈRES
Cuvée La Tuilière (millésime 2016)
Route De Pierrefeu 83610 COLLOBRIERES
cave.collobrieres@orange.fr

DOMAINE DES DIABLES & MIP
Cuvée MIP collection (millésime 2014)
Chemin De La Colle 13114 PUYLOUBIER
guillaume@mip-provence.com

COTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE **Les rouges**

Médailles d'Or

MAS DE CADENET
Mas Negrel Cadenet (millésime 2015)
Mas de Cadenet - Chemin D57
13530 TRETTS
famillenegrel@masdecadenet.fr
masdecadenet.fr

LES VIGNERONS DU BAOU
Cuvée Sainte-Victoire (millésime 2016)
45, Rue Raoul Blanc 83470 POURCIEUX
vignerons-du-baou@wanadoo.fr

Médaille d'Argent

FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE
Château Maupague (millésime 2015)
1048 chemin de Coussin 13530 TRETTS
sumeire@sumeire.com
sumeire.com

COTES DE PROVENCE LA LONDE **Les blancs**

Médaille d'Or

CHATEAU SAINTE MARGUERITE
Cuvée Symphonie
303 Chemin Du Haut Pansard - BP-1
83250 LA LONDE LES MAURES
contact@vinsfayard.com
chateausaintemarguerite.com

Les rouges

Médailles d'Or

CHÂTEAU DES BORMETTES
Cuvée Pater (millésime 2015)
903 Route Du Pellegrin
83250 LA LONDE-LES-MAURES
bormettes@gmail.com
chateaudesbormettes.com

LA SANGLIERE
Cuvée Prestige (millésime 2016)
3886 Route De Leoube
83230 BORMES LES MIMOSAS
sales@domaine-sangliere.com
domaine-sangliere.com



CHÂTEAU
SAINTE ROSELINE
— CRU CLASSÉ —

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



*Terre
d'harmonie*



COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Les blancs

Médailles d'Or

PIGOUDET SARL
Cuvée Chapelle
Route De Jouques 83560 RIAN
pigoudet@pigoudet.com
pigoudet.com

CHATEAU DE BEAUPRE
Cuvée Le Château
3525 RD 7N 13760 ST CANNAT
contact@beaupre.fr
beaupre.com

Médailles d'Argent

LES VIGNERONS DE GRANET
Cuvée Spéciale
2005 Route De Berre
13090 AIX EN PROVENCE
les-vignerons-de-granet@orange.fr

DOMAINE DE LA MONGESTINE
Cuvée Les Monges
1255 Chemin Des Platrieres
13090 AIX EN PROVENCE
harry@lamongestine.com
lamongestine.com

PIGOUDET SARL
Cuvée Pigoudet Première
Route De Jouques 83560 RIAN
pigoudet@pigoudet.com
pigoudet.com

Médaille de Bronze

PIGOUDET SARL
Cuvée l'Oratoire
Route De Jouques 83560 RIAN
pigoudet@pigoudet.com
pigoudet.com

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Les rouges

Médailles d'Or

CHATEAU SAINT HILAIRE
Cuvée Collection (millésime 2016)
La Plantade - RD 19 13111 COUDOUX
contact@chateau-saint-hilaire.fr
chateau-saint-hilaire.fr

DOMAINE DES TOULONS
Cuvée Sanlaurey (millésime 2015)
Route De Jouques 83560 RIAN
lestoulons@wanadoo.fr

Médailles d'Argent

LES VIGNERONS DU ROY RENE
Domaine San Peyre (millésime 2016)
6, Avenue Du Général De Gaulle - RN-7

13410 LAMBESC
production@lesvigneronsduoyrene.com
lesvigneronsduoyrene.com

DOMAINE SEVIGNE-CONTY
Cuvée Les Lettres de Sévigné
(millésime 2016)
4, Allée Marquise De Sevigne
26700 PIERRELATTE
philippe.menesplier@sevigneconty.com

LES VIGNERONS DU MISTRAL
Cuvée Mistral (millésime 2016)
Avenue De Sylvanes
13130 BERRE L'ETANG
vigneronsmistral@orange.fr

Médaille de Bronze

LES VIGNERONS DU ROY RENE
Cuvée Rubis (millésime 2016)
6, Avenue Du Général De Gaulle - RN-7
13410 LAMBESC
production@lesvigneronsduoyrene.com
lesvigneronsduoyrene.com

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Les blancs

Médailles d'Or

CHÂTEAU LA CALISSE
Millésime 2017
Route Départementale 560
83670 PONTEVES
contact@chateau-la-calisse.fr
chateau-la-calisse.fr

CHÂTEAU LA CALISSE
Cuvée Patricia Ortelli (millésime 2017)
Route Départementale 560
83670 PONTEVES
contact@chateau-la-calisse.fr
chateau-la-calisse.fr

LES VALLONS DE FONTFRESQUE
Cuvée De Claire (millésime 2016)
CAMP REDON - RD 64
83170 TOURVES
domaine@lvdf.fr
lvdf.fr

DOMAINE DU LOOU
Cuvée Esprit De Blancs (Millésime 2017)
83136 LA ROQUEBRUSSANNE
contact@domaineduloou.fr
domaineduloou.com

LES RESTANQUES BLEUES
Millésime 2017
Route De Brignoles 83170 ROUGIERS
florent.cavesaintebaume@orange.fr

Médaille d'Argent

DOMAINE LA GAYOLLE
Cuvée La Chapelle (millésime 2017)
Domaine La Gayolle 83170 LA CELLE
la-gayolle@orange.fr
domaine-la-gayolle.com

Médaille de Bronze

BASTIDE DE BLACAILLOUX
Cuvée Quintessence D'éclosion
(millésime 2017)
Domaine De Blacailloux 83170 TOURVES
maitredechai@bastide-de-blacailloux.com
bastide-de-blacailloux.com

Les rouges

Médailles d'Or

CHÂTEAU LA CALISSE
Cuvée Patricia Ortelli (millésime 2015)
Route Départementale 560
83670 PONTEVES
contact@chateau-la-calisse.fr
chateau-la-calisse.fr

DOMAINE COULOMBAUD
Millésime 2017
Route De Signes
83136 MEOUNES LES MONTRIEUX
ftomayan@gmail.com
coulombaud.fr

DOMAINE LA ROSE DES VENTS
Cuvée La Rose des vents
(millésime 2017)
Route De Toulon
83136 LA ROQUEBRUSSANNE
larosedesvents073@orange.fr

DOMAINE LA ROSE DES VENTS
Réserve Seigneur De Broussan
(millésime 2016)
Route De Toulon
83136 LA ROQUEBRUSSANNE
larosedesvents073@orange.fr

Médaille d'Argent

DOMAINE DE GARBELLE
Les Barriques de Garbelle
(Millésime 2015)
Chemin André Malraux
83136 GAREOULT
contact@domaine-de-garbelle.com



DOMAINE DE
LA NAVARRE

GOÛTEZ
AU VOYAGE

VINS DE PROVENCE & DE NAVARRE



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

WWW.LANAVARRE.FR





Domaine de Saint Ser

**Situé sur les flancs de la Montagne Sainte Victoire,
le Domaine de Saint Ser bénéficie
d'une exposition exceptionnelle.**

**La pratique de l'agriculture biodynamique
permet la production de vins authentiques
et respectueux de ce terroir d'exception.**



Le domaine de Saint Ser obtient les certifications Ecocert-Demeter en 2017



DOMAINE DE SAINT SER
CÔTES DE PROVENCE
SAINTE-VICTOIRE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Petite Folie

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

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

CHÂTEAU
VAL D'AREN
BANDOL



Lorsque la patience et le temps s'expriment dans l'instant.

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



LE TERROIR DE BANDOL

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, de-

puis 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'assemblage 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.

BANDOL



1066, chemin de cuges
83740 La Cadière d'Azur
04 94 90 09 23
www.domaine-la-suffrene.com



BANDOL, CASSIS, LES BAUX DE PROVENCE

UNE DÉGUSTATION D'EXCEPTION

Pour déguster à l'aveugle les vins de Bandol, Cassis et des Baux, j'avais convié Jacques Dupuy, dégustateur expert qui connaît les vins de Provence sur le bout des doigts, et Laurent Médori, ingénieur territorial de l'INAO. Organisée de main de maître par Olivier Colombano, la dégustation des vins de Bandol s'est déroulée en deux temps, avec une première partie de 38 échantillons consacrés au millésime 2017 et une deuxième partie de 34 échantillons consacrés aux millésimes plus anciens entre 2016 et 2006. Cette dégustation a confirmé l'excellence du vieillissement pour les rosés de Bandol, puisque c'est le plus ancien qui a obtenu le coup de cœur. Quant au millésime 2017, il a confirmé ses belles qualités en Bandol, mais aussi pour Cassis et Les Baux de Provence.



1^{er} COUP DE CŒUR

DOMAINE DES TROIS FILLES

13 €

Mourvèdre (60%), grenache (25%), cinsault (15%)

1616 Chemin de la Bégude

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 71 27 53

domainedestroisfilles.com

Une robe aux reflets orangés. Le nez est intense sur la pêche blanche avec des nuances d'agrumes. En bouche il y a du volume et de la puissance. De la longueur sur les fruits à chair blanche. Très beau vin.



2^{ème}

MAS DE LA ROUVIERE

16,50 €

BIO

Cinsault (50%), mourvèdre (43%), grenache (7%)

Domaines Bunan 83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 98 58 98

bunan.com

Une robe pale aux reflets tuilés. Une nez puissant et aromatique avec fleurs blanches, nuances de buis et touche exotique. La bouche est agréable, longue et équilibrée.

3^{ème}

DOMAINE DE LA FONT DES PERES

16 €

Mourvèdre, grenache, cinsault, clairette

Chemin Font des Pères 83330 Le Beausset

Tél. : 04 94 15 21 21

lafontdesperes.com

Une robe pastel aux reflets orangés. Le nez est agréable sur les fleurs sèches, nuances de bergamotte. La bouche est suave, ronde sur les fruits mûrs et des nuances de vanille.



LA SUFFRENE

13,50 €

Mourvèdre (40%) cinsault (30%)

grenache (20%) Carignan (10%)

1066, Chemin de Cuges

83740 La Cadière D'azur

Tél. : 04 94 90 09 23

domaine-la-suffrene.com

Belle robe brillante. Nez intense sur les agrumes et les nuances de buis. Bouche équilibrée et longue.

MOULIN DES COSTES

16,50 €

BIO

Cinsault (50%) mourvèdre (37%)

grenache (13%)

Domaines Bunan

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 98 58 98

bunan.com

Une robe élégante. Le nez est expressif sur les fruits à chair blanche et nuances de groseille. Bouche ronde et équilibrée.

DOMAINE RAY-JANE

Cuvée de Sanary

12,60 € - BIO

Grenache (35%) cinsault (35%)

mourvèdre (30%)

353, avenue du Bosquet

83330 Le Castellet

Tél. : 04 94 98 64 08

ray-jane.fr

Un nez frais et complexe sur les fruits à chair jaune et les fleurs. Bouche ronde, riche et persistante.

VIGNOBLES GUEISSARD

Cuvée G

13 €

Cinsault (40%) mourvèdre

(35%) grenache (20%)

carignan (5%)

405 traverse des Grenadières

Les Escadenières RN8

83330 Le Beausset

Tél. : 09 81 49 76 00

lesvignoblesgueissard.com

Jolie robe framboise. Un nez puissant sur les petits fruits rouges et notes de buis. bouche ronde et complexe.

LES VIGNERONS DE LA CADIERENNE

Cuvée Grande Tradition

9,20 €

Grenache, mourvèdre

Quartier du Vallon

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 90 11 06

cadierenne.fr

Une robe rose pastel. Un nez florale aux nuances citronnées. Une bouche ronde et complexe pour un vin plaisant.

DOMAINE DE L'OLIVETTE

Cuvée Tradition

14,90 €

BIO

Mourvèdre (35%) grenache

(35%) cinsault (30%)

519 chemin de l'Olivette « Le

Brûlat »

83330 Le Castellet

domaine-olivette.com

Un nez marqué sur les fruits rouges. La bouche est ample et complexe avec une finale toute en rondeur.

DOMAINE SOUVIOU

Cinsault (40%) mourvèdre

(30%) Grenache (30%)

Route Nationale 8

83330 Le Beausset

Tél. : 04 94 89 01 12

domainesouviou.com

Un nez de fruits à chaire jaune. Une bouche fraîche et équilibrée, ronde et longue.



DOMAINE DE L'OLIVETTE

Appellation Bandol Contrôlée



Le Domaine, dans la même famille depuis le XVIIème siècle, s'est développé au cours des générations et représente aujourd'hui une superficie en exploitation de 55 hectares implantée sur les coteaux du Castellet au coeur de l'appellation Bandol.

La culture de la vigne est traditionnelle avec des interventions raisonnées sur la fertilité biologique du sol, employant uniquement des amendements naturels.

Respectueux de son environnement, le Domaine n'utilise ni désherbant chimique ni insecticide. Symbole de notre engagement, l'exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE)



DÉGUSTATION - VENTE AU DOMAINE

DUMOUTIER PROPRIETAIRE - RECOLTANT

Le Brûlat - 519 chemin de l'Olivette - 83330 Le Castellet

tél : 04.94.98.58.85 - Fax : 04.94.32.68.43

GPS : Lat 43°12'43"N - Long 5°46'8"E

www.domaine-olivette.com - contact@domaine-olivette.com





DOMAINE DES TROIS FILLES

PASSION, SAVOIR-FAIRE ET ÉLÉGANCE AU FÉMININ

Un reportage réalisé par Michel EGEA, photo Sophie SPITERI

Pour qu'il y ait des filles, il faut qu'il y ait des parents... Sans ces derniers, point de domaine et point de filles, sur ces coteaux remarquablement exposés de la Cadière d'Azur. Lorsqu'il a été contraint de quitter son emploi à la fermeture du chantier naval de La Ciotat, c'est le père de famille qui décide de se lancer dans l'aventure de la viticulture... Passionné, il a toujours aimé la terre, ses secrets, ses ressources. Il a l'opportunité de devenir propriétaire de cinq hectares de vignes et ne s'en prive pas : vie et travail au grand air après des années d'acier et de soudures et de coques ! Le raisin est porté à la coopérative, la propriété grandit un peu au fil d'acquisitions de petites parcelles, les filles aussi, grandissent, et la petite dernière arrive au monde : c'est Justine qui rejoint ses sœurs Audrey et Léonie... Oui, vous avez bien compté, trois filles pour un nom de domaine. « *Nous avons créé le domaine en 2013, confie Audrey. Il nous a fallu investir pour bâtir une cave dotée des meilleurs matériels pour la vinification et l'élevage.* » C'est elle qui a été le déclencheur de toute l'histoire : « *J'ai fait des études sur le vin, puis, pendant dix ans, j'ai bouclonné pour voir autre chose. Je suis même partie faire des vinifications au Chili et j'ai passé ma licence à Bordeaux.* » Passion et engagement qui pousseront les parents à franchir le pas et à créer leur cave particulière. Audrey est aux commandes, sa mère à l'administratif ; les deux

sont bientôt rejointes par Léonie qui a commencé à faire sa vie dans le chocolat. Et sans vraiment abandonner cette passion, elle vient apporter son savoir faire à la cave. Quant à Justine, la cadette, du haut de sa vingtaine d'années, elle se laisse encore un peu de temps avant de faire un choix... Mais on peut penser que si elle décide de rejoindre la famille, elle aura sa place, car il y a encore beaucoup de choses à développer au domaine, notamment toute une partie d'accueil de groupes et l'activité œnotouristique. « *Aujourd'hui nous travaillons neuf hectares de vigne, confie Audrey. Nous produisons environ 360 hectolitres et proposons des vins AOP Bandol et Côtes de Provence, mais aussi des IGP rouge et blanc dont un 100% macabeu qui plaît énormément. Nous voulons élaborer un peu plus de rouge en Bandol, mais il faut tenir compte de l'élevage qui nous oblige à garder les vins en cave quasiment pendant deux ans. Alors, nous y allons petit à petit pour garantir l'économie de notre entreprise, tout comme nous cherchons à agrandir un petit peu plus le domaine. Mais une chose est certaine, dans l'optique d'aller toujours dans l'excellence, notamment pour le rouge, nous travaillons de plus en plus les sélections parcellaires et recherchons en permanence les meilleures maturités. Alors oui, le cahier des charges est très sévère pour l'AOP Bandol, mais il faut s'y tenir ; c'est notre notoriété qui est en jeu...* »






TROIS
Filles
D O M A I N E

UNE AVENTURE FAMILIALE,
UNE PASSION POUR LE VIN.

AOP BANDOL

AOP CÔTES DE PROVENCE


TROIS
Filles
D O M A I N E

1616 CHEMIN DE LA BÉGUDE
83740 LA CADIÈRE D'AZUR

TEL : 06.62.89.79.90 / 06.60.89.67.76
EMAIL : CONTACT@DOMAINESDESTROISFILLES.COM

 DOMAINE DES TROIS FILLES

1^{er} COUP DE CŒUR

DOMAINE TEMPIER

millésime 2006
 Tarif non communiqué
 Mourvèdre (50 %) grenache (28%) cinsault (20%)
 carignan (2%)
 1082, chemin des Fanges
 83330 Le Plan du Castellet
 Tél. : 04 94 98 70 21
 domainetempier.com

Une robe orangée. Un nez complexe sur l'orange amère confite avec des nuances épicées et de la minéralité. La bouche est ample, complexe et d'une grande richesse aromatique avec une belle matière et une fraîcheur étonnante pour ce vin de plus de dix ans d'âge.



2^{ème}

DOMAINE LA BEGUDE

Cuvée l'irréductible - millésime 2015
 BIO - À partir de 25 €
 Mourvèdre (70%) grenache (30%)
 Route des Garrigues 83330 Le Camp du Castellet
 Tél. : 04 42 08 92 34
 domainedelabegude.fr

Une robe framboise soutenue. Un nez puissant sur le caramel, les épices et les fruits confits. Une bouche ronde et vive très complexe sur la minéralité et les fruits rouges confits. Un rosé de gastronomie.

3^{ème}

MOULIN DES COSTES

Millésime 2016
 BIO
 16,50 €
 Cinsault (39%) mourvèdre (36%) grenache (25%)
 Domaines Bunan 83740 La Cadière d'Azur
 Tél. : 04 94 98 58 98
 bunan.com

Une robe saumonée. Une nez fin sur des nuances de minéralité, pointe iodée agréable. Une bouche équilibrée et ronde avec un beau potentiel d'évolution.



CHATEAU DE PIBARNON

Millésime 2011
Mourvèdre (65%) cinsault (35%)
Tarif non communiqué
410, chemin de la Croix des Signaux
83740 La Cadière d'Azur
Tél. : 04 94 90 12 73
pibarnon.com

Une robe orangée. Un nez complexe évolué sur le melon confit et les fruits secs. Une bouche suave, complexe et dense sur des notes épicées et minérales. Très beau vin.

DOMAINE LA SUFFRENE

Cuvées Sainte-Catherine
Millésime 2015 - 16,50 €
Mourvèdre (90%) vieux carignan (10%)
1066, Chemin de Cuges
83740 La Cadière D'azur
Tél. : 04 94 90 09 23
domaine-la-suffrene.com

Une robe orangée soutenu. Un nez agréable, notes de minéralité et d'alcool fruité. La bouche est ample et suave avec de la chaleur et une colonne vertébrale fraîche.

CHATEAU SALETES

Millésime 2016
Tarif non communiqué
Cinsault (35%) mourvèdre (30%) grenache (30%) syrah (5%)
913 Chemin Salettes
83740 La Cadière d'Azur
Tél. : 04 94 90 06 06
salettes.com

Une robe saumonée. Un nez agréable sur des fruits à chair jaune confits. Une bouche ronde et complexe avec de la fraîcheur.

DOMAINE DE FREGATE

Millésime 2016
13 €
Cinsault (75%)mourvèdre (25%)
Route de Bandol
83270 Saint Cyr Sur Mer
Tél. : 04 94 32 57 57
domainedefregate.com

Une jolie robe aux reflets cerise. Un nez agréable sur les fruits mûrs et confits, nuances de melon et de cédrat. Une bouche ronde, équilibrée et vive.

DOMAINE DE LA FONT DES PERES

Millésime 2016 - 16 €
Grenache (63%) mourvèdre (34%) cinsault(3%)
Chemin Font des Pères
83330 Le Beausset
Tél. : 04 94 15 21 21
lafontdesperes.com

Une robe rose pale. Un nez discret sur les fruits à chair blanche avec des notes grillées et de confit. Une bouche équilibrée avec de la rondeur et de la fraîcheur.

CHÂTEAU GUILHEM TOURNIER

Cuvée La Malissonne 2016
BIO
15,50 €
Mourvèdre (90%) cinsault (10%)
Chemin des Paluns
83740 La Cadière d'Azur
Tél. : 04 94 90 11 83

Une robe rose pastel. Un nez élégant, pointe d'iode et nuances d'épices douces. La bouche est ample et suave, très équilibrée et fraîche.





Vivez l'expérience du Domaine la Font des Pères...

- Un terrain unique situé en plein cœur des Vins de Jura
- Une ferme auberge pour déguster les produits du domaine
- Une terrasse avec une vue extraordinaire pour apprécier les grands vins
- Des espaces de réception et de séminaires
- Des villas ou des chambres pour une journée ou un séjour



DOMAINE DE LA FONT DES PÈRES

Chemin de la Font des Pères - 83330 Le BEAUSSET - 04 94 15 21 21

OTTAVIANI & Fils



AMENDEMENT ORGANIQUE LE MEILLEUR ENGRAIS NATUREL DU MONDE

VENTE ET LIVRAISON • COMPOST FERMIER BIO • PRESTATION D'ÉPANDAGE
FUMIER DE MOUTONS ET DE VACHES BIO • TRANSPORT D'EAU EN CITERNE
TRANSPORT DE RAISINS FRAIS • LOCATION DE BENNES À DÉCHETS
GESTION DE VOS DÉCHETS (CARTON, VERRE, BOIS, PALETTE)
VALORISATION DE VOS FORÊTS (FABRICATION BOIS ÉNERGIE)

83170 BRIGNOLES / 04 94 69 45 36 / ottavianietfils@gmail.com



CASSIS

UNE DOYENNE ENTRE MER ET CALCAIRE

Terre de blancs et doyenne des appellations provençales, Cassis a obtenu son classement en Appellation d'Origine Contrôlée en 1936. Elle est aussi l'un des premiers sites de la présence avérée de la vigne en Provence. Les Hellènes, en même temps qu'ils fondaient Marseille, plantaient les premiers ceps de vignes dans la baie de Cassis, il y a plus de 2 000 ans en arrière.

à la fin du XIX^{ème} siècle, les vigneron cassidens s'orientent vers l'élaboration de vins blancs secs. Les cépages dominants sont la marsanne et la clairette. Le vignoble, tourné vers la mer Méditerranée, s'abrite sur les flancs des massifs des Calanques et du Cap Canaille. Suspendu sur de nombreuses petites terrasses, il s'enracine dans les calcaires durs et frais des une doyenne entre mer et calcaire deux chaînons montagneux. Ces sols, conjugués aux influences maritimes, font l'originalité des vins de Cassis. Depuis 2012, l'intégralité des domaines qui forment l'AOC Cassis, soit 215 ha, est incluse dans le périmètre du Parc National des Calanques. Les blancs, à l'origine de sa renommée, y puisent

leur fraîcheur et leur minéralité inimitables. Ils représentent 70 % de la production de l'appellation. Les vins élaborés ici sont de grande qualité et témoignent de l'attention portée par les vignerons à la vigne et à la vinification. Par exemple, si le rendement de base est fixé à 45 hl/ha, il ne dépasse pas, en vérité, les 40 hl/ha.

Les blancs s'apprécient dans leur jeunesse sur le fruit et la fraîcheur. Quelques années de garde leur donneront plus de gras, de rondeur avec des notes de miel. Les rosés, élégants et frais, se parent de robes pâles et de notes de fruits rouges. Les rouges, confidentiels, issus de grenache et de mourvèdre, s'entourent de saveurs épicées et de petits fruits noirs. Une production qui ravira les plus exigeants !

Cépages principaux : Marsanne, Clairette, Cinsault, Mourvèdre, Grenache pour les rouges.

Cépages secondaires : l'Ugni blanc, le Sauvignon blanc, le Bourboulenc blanc et le Pascal blanc, Carignan.



LA BOUTIQUE De Marius

• MAISON DE QUALITÉ DEPUIS 1958 •

ÉPICERIE FINE DE PROVENCE
- CONSERVERIE DEPUIS 1958 -
LES MEILLEURS INGRÉDIENTS,
DES RECETTES DE QUALITÉ
À PARTAGER POUR FAIRE
PLAISIR ET SE FAIRE PLAISIR

• laboutiquedemarius.fr •

1^{er} COUP DE CŒUR

DOMAINE DE LA FERME BLANCHE

BIO

14 €

Carignan, cinsault, grenache, mourvèdre

D559

13260 Cassis

Tél. : 04 42 01 00 74

domainedelafermeblanche.com

Un nez élégant sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Une bouche ronde et complexe avec un bel équilibre et un côté suave agréable. De la longueur.



DOMAINE DU PATERNEL

BIO

tarif non communiqué

Grenache 71 %, Cinsault 19 % et Mourvèdre 10 %

11 route Pierre Imbert 13260 Cassis

Tél. : 04 42 01 77 03

Un nez puissant sur des notes de litchi et d'agrumes. Bouche ronde avec une belle suavité.

CLOS SAINTE MAGDELEINE

BIO

tarif non communiqué

Grenache, cinsault, mourvèdre

Avenue du Revestel 13260 Cassis

Tél. : 04 42 01 70 28 / clossaintemagdeleine.fr

Un nez fin sur les fleurs blanches. Une bouche légère et fraîche.

DOMAINE BODIN

15 €

Grenache (50%) cinsault (25%) mourvedre (15%) sauvignon (10%)

Château de Fontblanche Route de Carnoux 13260 Cassis

Tél. : 04 42 01 00 11 / vins-cassis-bodin.fr

Nez fleuri, notes florales. Une bouche longue et ronde avec des notes d'agrumes.

DOMAINE LA DONA TIGANA

15,50 € à la maison des vins de Cassis

Cinsault (50%) grenache (50%)

25 avenue Pierre Imbert 13260 Cassis

Tél. 04 42 08 02 45

Un nez chaleureux sur les fruits rouges et fleurs blanches. Bouche ronde, finale sur les agrumes.





LE DOMAINE DES MASQUES

C. MESTDAGH — Y. CUILLERON



Le Domaine DES MASQUES

À quelques kilomètres d'Aix en Provence, à St Antonin sur Bayon, le Domaine des Masques repose sur le plateau du Cengle, au pied de la montagne Sainte Victoire. Surplombant la Vallée de l'Arc, à plus de 500 mètres d'altitude, se déploient les 20 hectares de vignes, les 9 hectares d'oliviers, ainsi que les deux parcelles de plantes médicinales, toutes les cultures menées en agriculture biologique, respectueuse de ce bel environnement. Grâce à un terroir et un micro-climat exceptionnel, le domaine propose des vins atypiques, tant par le choix des cépages que par la mise en œuvre et l'élaboration de ses cuvées. Ainsi, nos blancs sont des vins monocépages, à base de Chardonnay ou de Viognier et nos rouges sont principalement élaborés à partir de Syrah avec un élevage en barriques de quelques mois. Le rosé, plus traditionnel, se compose, de Grenache et Syrah, pour proposer un vin "plaisir". Soucieux de tirer nos vins toujours plus vers l'excellence, en 2009, Yves Cuilleron joint son expertise et son expérience de vigneron à notre équipe. Depuis lors, améliorations du vignoble et modernisation de notre cave sont effectués pour atteindre notre objectif qui est et restera toujours de vous offrir le meilleur DES MASQUES !

Pour découvrir nos vins, le caveau de vente du domaine est ouvert du Mercredi au Samedi de 10h à 18h. Les autres jours nous vous recevons sur réservation. Bienvenue au domaine !

Chemin des Masques 13100 St Antonin-sur-Bayon / Aix-en-Provence

Tel: 0033(0)442123850 / www.domainedesmasques.com

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



DOMAINE DE LA FERME BLANCHE

UN TRICENTENAIRE EN PLEINE FORME !

Un reportage réalisé par Michel EGEA, photo Sophie SPITERI

C'est une propriété familiale historique, un domaine où l'on travaillait déjà la vigne en 1714. Aujourd'hui, le tricentenaire est toujours en pleine forme. « *Le domaine a traversé toute l'histoire de l'appellation, confie Jérôme Paret. Il ne faut pas oublier qu'il a fait partie des vignobles restructurés par Pierre Imbert, l'ami du Baron Le Roy et que l'on doit le classement de Cassis en appellation d'origine contrôlée, en 1936, à ces deux hommes tout particulièrement.* » Il y a quelques années, Jérôme Paret, alors professeur d'anglais, décide de quitter l'enseignement pour venir aider ses parents sur le domaine. Aujourd'hui elle est associée avec l'œnologue Philippe Garnier pour mener les trente hectares du Domaine de La Ferme Blanche, en compagnie du fils de ce dernier, Alexandre. Sur un terroir idéal, grenache, mourvèdre, cinsault et vieux carignan sont cultivés de façon rigoureuse et en bio. « *Nous produisons désormais 80% de blanc, 15% de rosé et 5% de rouge, poursuit Jérôme Paret. En fait on a toujours fait du rosé comme du rouge ; il y a quelques années encore, nous produisions plus de rouge que de rosé. Puis, la tendance s'est inversée d'un coup, et aujourd'hui nous commercialisons 250 hectolitres de rosé contre 40 de rouge. Au départ nos rosés étaient*

vineux, tanniques, mais il a fallu rapidement affiner tout ça, ce que nous avons fait pour proposer des vins élégants, avec de la matière, du fruit et de la fraîcheur. »

« *Bien sûr nous avons adapté nos méthodes de travail à cette demande, renchérit Philippe Garnier. En cave, avec l'élaboration des blancs, nous maîtrisons déjà l'utilisation du froid. Il a fallu progresser sur le travail des jus. A la vigne c'est le contrôle des maturités qui nous préoccupe dès le début du mois d'août. Il nous faut rentrer des raisins mûrs, mais offrant aussi de belles acidités pour conserver la fraîcheur et la longueur des vins. Il n'est plus étonnant, désormais, d'attaquer les vendanges au 15 août.* »

A la sortie de Cassis, sur la route de Marseille, l'historique Domaine de La Ferme Blanche poursuit sa route avec bonheur. Le coup de cœur pour son rosé 2017, qui lui a été attribué par notre jury, est là pour le prouver.





Recueillir ce que l'on aime...

Directeur des ventes : Christian Meller Fikman - Téléphone 04 11 36 92 22

UNE ESCAPADE... ...DES RENCONTRES

CAP AU NORD !

DOMAINE DES TERRES BLANCHES

Route de Cavaillon RD-99
13210 Saint-Rémy-de-Provence
www.terresblanches.com

CHÂTEAU ROMANIN

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

DOMAINE HAUVERTE

Voie Aurelia - Quartier de la Haute Galine
13210 Saint-Rémy-de-Provence

DOMAINE DALMERAN

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

DOMAINE DE LA VALLONGUE

Route de Mouriès
RD 24 - 13810 Eygalières
www.lavallongue.com

CAP AU SUD !

DOMAINE DE LAUZIÈRES

Lieu-dit le Destet
13890 Mouriès
www.domainedelauzieres.com

MAS SAINTE-BERTHE

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

MAS DE LA DAME

Chemin Départemental 5
13520 Les Baux-de-Provence
www.masdeladame.com

L'AFFECTIF

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

MAS DE GOURGONNIER

Le Destet - 13890 Mouriès
www.gourgonnier.com

CHÂTEAU D'ESTOUBLON

Route de Maussane
13990 Fontvieille
www.estoublon.com

www.lesvinsdesbaux.com

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



LES BAUX DE PROVENCE

UN TERROIR FAÇONNÉ PAR LE TEMPS



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

Baux-de-Provence, Paradou, Maussanne, Mouriès, Eygalières, Saint-Rémy de Provence et Saint-Etienne du Grès. Douze domaines exploitent 370 hectares de vignes et cette appellation a la fierté de compter plus de 85% de sa surface cultivée en Agriculture Biologique ou en biodynamie.

Les rouges charnus sont à l'image du paysage qui les voit naître : sauvages et puissants. La bouche est corsée avec des notes de petits fruits noirs d'une belle densité laissant place à des notes épicées et légèrement chocolatées en finale.

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

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

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

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



Éléonore de Sabran-Pontevès

Lieu-dit Lansac - 13150 Tarascon - Tél. + 33 (0)4 90 91 38 38

www.domaine-lansac.com

Horaires d'ouverture du caveau (Fermé le dimanche et les jours fériés.)

Été : Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h / Le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h

Hiver : Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 / Le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30

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



1^{er} COUP DE CŒUR

DOMAINE DE LA VALLONGUE

Cuvée Garrigues

BIO

13 €

Grenache (60%) syrah (20%) counoise (20%)

Route de Mouriés

13810 Eygalières

Tél. : 04 90 95 91 70

lavallongue.com

Une belle robe rose tendre. Un nez élégant sur les fleurs des champs et des fruits de bois. La bouche est ronde et vive, friande, sur les fruits rouges avec une belle finale longue et fraîche.



2^{ème}

MAS DE LA DAME

BIO

8,95 €

Chemin départemental 5 13520 Les Baux de Provence

Tél. 04 90 54 32 24

masdeladame.com

Un nez chaleureux sur les fruits rouges avec des nuances de torréfaction. Une bouche ample, ronde et longue bien tenue par la fraîcheur. Un vin très élégant.

3^{ème}

MAS DE GOURGONNIER

Cuvée Tradition

7,80 €

BIO

grenache, syrah, cinsault, carignan, mourvèdre, cabernet-sauvignon

Le Destet 13890 Mouries

Tél. : 04 90 47 50 45

gourgonnier.com

Une robe rose soutenu. Le nez est élégant avec des nuances de bonbon et d'agrumes. La bouche est suave, très équilibrée avec une pointe de salinité agréable.



La Vallongue, un lieu, une histoire

Ecrin de garrigue et de rochers, le Domaine de La Vallongue sublime son terroir grâce à la pratique d'une agriculture biologique depuis 1985.

Nos vignes en coteaux, sur des terroirs calcaires, produisent des vins blancs teintés de minéralité, des rosés ambassadeurs d'un été sans fin et des rouges subtils et profonds au parfum de garrigue.

Nos olives, récoltées à la main et triturées dans notre propre moulin avec le plus grand soin, produisent quant à elles des huiles de la plus grande finesse, médaillées dans le monde entier. Autant de produits à venir goûter dans notre boutique à Eygalières.

Route de Mouriès - RD 24 - 13810 Eygalières
Ouvert tous les jours en haute saison / 10h-13h - 14h-19h

+33 (0)4 90 95 91 70

www.lavallongue.com



Domaine de
La Vallongue



Visites du moulin à huile sur rendez-vous



DOMAINE DES TERRES BLANCHES

BIO
 Tarif non communiqué
 Grenache noir, Cinsault, Counoise,
 Syrah, Mourvèdre, Rolle, Ugni blanc
 Route de Cavaillon RD99
 13210 Saint-Rémy-de-Provence
 Tél. : 04 90 95 91 66
 terresblanches.com
*Une belle robe rose tendre. Le nez est sur les
 agrumes et la fleur de buis. La bouche est
 ronde, très équilibrée avec de la vivacité.*

DOMAINE DALMERAN

BIO
 Tarif non communiqué
 Grenache, Cinsault,
 Cabernet Sauvignon
 45, avenue Notre-Dame-du-Château
 13103 Saint-Étienne-du-Grès
 Tél. : 04 90 49 04 04
 dalmeran.fr
*Une agréable robe rose. Le nez est com-
 plexe, riche et intense avec des nuances
 de griottes confites. La bouche est ronde,
 très suave, avec beaucoup de fraîcheur.*

CHATEAU D'ESTOUBLON

BIO
 16 €
 Grenache (45%) mourvèdre (45%)
 syrah (10%)
 Route de Maussane
 13990 Fontvieille
 Tél. : 04 90 54 64 00
 estoublon.com
*Le nez est fin sur des notes de fruits
 rouges confits. La bouche est un peu
 maigre mais fraîche.*

L'AFFECTIF

BIO
 14 €
 Grenache (90%) counoise (5%) mourvèdre (5%)
 Mas de Baumanière - 13520 Les Baux-de-Provence
 Tél. : 04 90 54 33 07
 laffectif.com
*La robe est d'une beau rose nuances de pomelo. Le nez est
 expressif avec de la minéralité et des petits fruits mûrs. La
 bouche est ronde et suave.*

MAS DE LA DAME

BIO
 Cuvée Bois de rose Millésime 2016
 Tarif non communiqué
 Chemin départemental 5 - 13520 Les Baux de Provence
 Tél. 04 90 54 32 24
 masdeladame.com
*Le robe est d'un rose soutenu. Le nez et la bouches sont sur le
 bois. Cette cuvée spéciale mérite d'être dégustée à nouveau
 dans quelques temps.*



Château d'Estoublon®

Mogador



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

Couleur de Provence
www.estoublon.com

Délicatement pétillant,
Simplement
provençal.



Rosé
Bau

FINES BULLES DE MUSCAT

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



BELLET, VIGNOBLE URBAIN

Nous sommes au cœur de la cinquième ville de France, à Nice, sur les coteaux des derniers contreforts des Alpes, à une altitude comprise entre 200 et 300 mètres. L'appellation s'étend sur 600 hectares : ici, 10 domaines exploitent 60 hectares de vignes et cultivent leurs liens au terroir dans le respect et la tradition de leur terre. Tantôt dorées par le soleil, tantôt rafraichies par la tramontane descendante des Alpes, les rangées de ceps s'enracinent dans les restanques. Les 10 vignerons se sont tous convertis à l'agriculture biologique pour construire, préserver et développer une des rares appellations d'origine protégée « urbaine ». Tous les vins issus de ce terroir unique sont mis en bouteille sur la zone d'appellation.

PALETTE, MICRO APPELLATION

Les vignes de la plus confidentielle des AOC provençales (46 hectares) se blottissent au creux d'un cirque naturel protégé du mistral par les collines environnantes. Elles jouissent toutefois des vents d'ouest et de la douceur des brises marines qui pénètrent par la brèche de la vallée de l'Arc. Associées au sol calcaire, ces conditions climatiques permettent

aux vignes, conduites en gobelets, de s'épanouir dans des conditions idéales. Quatre caves élaborent du vin AOC Palette : Château Simone, Château Henri Bonnaud, Château Crémade et Château de Meyreuil. Trois communes peuvent revendiquer l'appellation Palette : Meyreuil, Le Tholonet et Aix-en-Provence.

PIERREVERT, AU PAYS DE GIONO

L'appellation a été reconnue par l'INAO en juillet 1998 sous le nom de « Coteaux de Pierrevert » et c'est en 2010 qu'elle est devenue « Pierrevert ». Sur un territoire qui va de Corbières à Villeneuve en passant par Manosque et... Pierrevert, sur la rive droite de la Durance et sur un terroir bien délimité sur la rive gauche ; cet arrière-pays provençal bénéficie d'un climat au confluent des influences méditerranéennes et alpines, caractérisé par son amplitude thermique, une insolation intense (plus de 2250 heures/an) associée à une faible nébulosité, la rareté des averses (moins de 110 jours/an), la fréquence des orages parfois violents (de 25 jours à 30 jours/an), la sécheresse de l'été. Six vignerons produisent cette AOC sur 336 hectares.



Au cœur de la Provence, implantée autour de PIERREVERT et sur une dizaine de Communes limitrophes, mais aussi à QUINSON dans la vallée du VERDON, la cave PETRA-VIRIDIS réunit 80 vignerons, qui interviennent sur près de 400 hectares, pour produire en moyenne 25 000 hectolitres de vins, sur 2 sites de vinification équipés de matériels toujours plus performants.

La diversité de ce terroir, ainsi que la grande richesse des cépages associés à une sélection parcellaire, s'unissent pour nous permettre d'élaborer des vins rosés de qualité AOP PIERREVERT, et IGP ALPES de HAUTE PROVENCE qui portent la signature de notre terroir.

Ce terroir cher à GIONO, synthèse harmonieuse entre les sols et le climat, est magnifié par le savoir-faire de nos vignerons et le travail d'hommes et de femmes compétents. C'est dans cet esprit, qu'une démarche vers l'agriculture certifiée BIO, a été mise en place depuis plusieurs années avec les vignerons du secteur de QUINSON.

Cette année encore, la cave a obtenu de nombreuses récompenses au concours Général de PARIS, ainsi qu'au Mondial du ROSE, ce qui nous permet de penser que nous sommes sur la bonne voie.

1 avenue Auguste Bastide 04680 Pierrevert
04 92 72 19 06 / commercial@cave-pierrevert.com / petra-viridis.com



CHÂTEAU
SAINTE BÉATRICE

CÔTES DE PROVENCE



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



QUEL ROSÉ BOIRONNONS-NOUS EN 2050?



Directeur du Centre de recherches sur le vin Rosé à Vidauban, Gilles Masson s'est prêté au jeu de la prospective. Un exercice que ce chercheur et scientifique, n'affectionne pas particulièrement. Sans langue de bois, mais avec réflexion et parfois retenue, il a abordé le sujet en notre compagnie. Alors, Gilles Masson, que sera le rosé en 2050 ?



ROBE : un rosé... Rose !

Concernant la robe, pas de problème : elle sera rose ! « Aujourd'hui on a touché le plancher, dans certaines régions, au niveau de la couleur. Les rosés ne doivent pas ressembler à des gris. Le rosé doit rester rosé. C'est vrai que ces dernières années la Provence a montré la voie avec des vins pâles : tout le monde a suivi. Nos rosés doivent garder leurs nuances roses, saumonées, orangées... Il ne faut pas perdre de vue le côté esthétique de la robe qui doit capter le rayon de soleil. Avec un blanc tâché, la magie s'arrête. Le rosé de Provence est un vin esthétique qui doit conserver un camaïeu de roses. Les autres font ce qu'ils veulent ; quant à nous, nous devons conserver des robes qui symbolisent la finesse et la légèreté et qui favorisent le côté cristallin et aérien du vin. Il est bon de savoir qu'en douze ans, au niveau mondial, l'intensité moyenne de la couleur a été divisée par deux. »

ARÔMES : un panier de fruits avec des fleurs dessus

Pour Gilles Masson, les arômes olfactifs sont bien installés. « Il ne faut pas oublier d'où nous venons au niveau des arômes. Il y a 20 ou 30 ans, les rosés étaient vineux, élaborés à partir de saignées destinées à densifier les vins rouges. On a gommé cette vinosité et, d'années en années les choses ont évolué. D'abord, nous avons eu des nez de fruits rouges et de fruits noirs : mûres, fraises, framboises, entre autres, marquaient les rosés. Puis, les techniques de vinification évoluant, on est passé sur les fleurs, les fruits à chair jaune, pêche, abricot, puis les fruits exotiques et les agrumes. Je dis souvent qu'un rosé de Provence, au nez, c'est un panier de fruits avec quelques fleurs dessus. Je ne pense pas que les choses changent beaucoup concernant ces arômes dans les années à venir. Peut-être quelques notes d'épices ! Mais il faut faire attention au 'too much' et à ses effets balanciers. Souvent, en viticulture, lorsqu'on découvre un concept, on s'y engouffre et on y va à fond. C'est un peu ce qui s'est passé avec les arômes pamplemousse ou avec le sucre. Il faut faire attention de ne pas tomber dans les excès. En avoir plein le nez et ne rien avoir en bouche ne sert à rien. »

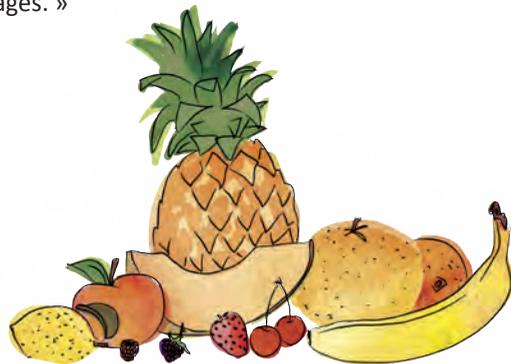
BOUCHE : un vin rafraîchissant et savoureux

Si le goût du vin peut encore évoluer, pour Gilles Masson, les marges de progression se trouvent dans la terre. « Il y a une constante qui n'évoluera pas, le rosé doit être rafraîchissant avec une acidité naturelle, un parfum d'agrumes qui va apporter du 'peps' en bouche. Les évolutions peuvent

porter sur la suavité, la salinité, le côté minéral. Par rapport au marché mondial, nous avons travaillé sur le sucre, il y a quelques années, mais ça n'a pas donné grand chose. En fait, ce sont les arômes de fruits qui induisent une perception gustative sucrée, notre cerveau confondant fruit et sucre. Dans la mesure où les avancées technologiques en cave ont été réalisées, et qu'en la matière, la Provence est en avance, il faut maintenant se tourner vers la vigne et les terroirs. Côté vigne, il ne serait pas étonnant que d'ici 2050 il y ait de nouveaux cépages qui, tout en répondant aux critères de bon goût, seront plus adaptés aux évolutions climatiques et ne nécessitant plus qu'un minimum de traitements. Puis, il y a tout un travail, notamment de mise en valeur, à faire sur les terroirs. On ne conduit pas les vignes de la même façon sur un sol schisteux que sur un sol calcaire. Et les vins qui en sont issus peuvent avoir des typicités particulières. Il y a des marges de progression, même si ces dernières années la viticulture provençale a évolué avec des conduites de la vigne dédiées au rosé. »

CONCLUSION

« La force du rosé de Provence c'est sa cohérence. C'est un enchaînement logique sur le plan sensoriel de la vue, de l'olfaction puis de la dégustation. Cette dernière reste rattachée à la convivialité, à l'extérieur, à la détente et aux loisirs, au romantisme, à l'amitié... Il faut être exigeants en matière de subtilité, de recherche de la précision, sans ennuyer le consommateur avec ça. Le rosé ne doit pas devenir un vin intellectuel, mais un vin ancré dans son terroir et dans ses paysages. »



UN CENTRE UNIQUE AU MONDE

il y a 20 ans à Vidauban, un Centre de Recherche unique au monde 100 % dédié au vin Rosé et ils s'appuient sur ses travaux pour faire progresser la qualité de leurs vins.

PROFUMERY - 0210101

DOMAINE TROPEZ



INSTANT
SUBLIME

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé domainetropez.com



UN SERVICE SOUS LES ÉTOILES DE **CHRISTOPHE BACQUIÉ**

Il accédait au graal, il y a quelques semaines, en intégrant le cercle très fermé des chefs distingués par 3 étoiles au Guide Michelin. Ils sont 28 en France et trois dans la région : Gérald Passedat à Marseille, Arnaud Donckele à Saint-Tropez et, désormais, Christophe Bacquié au Castellet. Entre le vignoble de Bandol et les chicanes d'un circuit automobile qui a regagné ses lettres de noblesse en accueillant à nouveau le grand prix de France de F1 cette saison, ce Meilleur Ouvrier de France illumine un peu plus le firmament de la gastronomie provençale.





Aujourd'hui, pouvoir passer un moment en compagnie de Christophe Bacqué relève de mission impossible et des coulisses de l'exploit ! Il se doutait bien, le chef, qu'une troisième étoile allait le projeter au devant de la scène médiatique, que les sollicitations seraient multiples et pressantes, mais il était visiblement loin de la réalité. Quotidiennement, en compagnie de son service de presse, il fait des choix pour harmoniser cette médiatisation avec son indispensable présence au sein de son équipe. C'est donc en cuisine qu'il nous a proposé de le retrouver, pour une matinée de préparation et un service de midi : moments privilégiés pour découvrir, de l'intérieur, comment fonctionne la belle mécanique des saveurs qui mène jusqu'au sommet. Difficile, cependant, de ne pas lui poser pour la énième fois la question qu'il ne peut plus entendre : « alors, cette troisième étoile ? » juste pour l'entendre répondre en « live », rien que pour nous : « *Au-delà du Michelin, c'est la récompense suprême qui vient ponctuer le travail d'une équipe et d'une maison ; car depuis deux ans, nous travaillions ici de la même façon, nous étions prêts à la recevoir. C'est la plus belle récompense, la plus énorme. Celle qui vous envoie sur la planète Mars. J'essaie de le vivre bien, mais c'est une tornade quotidienne qui vous arrive dessus...* »

Pour faire tourner la belle mécanique dont nous parlons plus haut, les « artisans d'art » sont nombreux : douze en cuisine, six au San Felice (le bistro du restaurant côté jardin),



huit en pâtisserie, six à la plonge, quatre sommeliers, dix en salle : une PME à lui tout seul le restaurant Christophe Bacqué ! Pour l'épauler, il peut compter sur son second Fabien Ferré, sur son chef pâtissier Loïc Colliau ainsi que sur Guillaume Leconte qui gère le San Felice.

Lorsqu'il se tourne vers son équipe, le chef nous lance : « *On a encore des jeunes qui sont passionnés pour travailler. Mais c'est un métier qui a énormément évolué ces dix dernières années. On a fermé un bouquin et on en a ouvert un autre. Notamment au niveau du management. La vision des jeunes a changé : tout doit aller vite, mais même si nous sommes passés du four à charbon à la sonde au degré près, c'est la transmission qui est importante, primordiale.* »



Un « yes we can » à la Bacquié

Pour la petite histoire, il convient de souligner ici que la gastronomie aurait pu ne jamais connaître Christophe Bacquié ! Car, même s'il avoue avoir grandement apprécié étant jeune tarte au citron maternelle et choucroute de sa grand'mère, dans cet hôtel familial où il donne un coup de main, à Lumio, en Corse, c'est plutôt la salle qui le tente. « Lorsque je suis entré à l'école hôtelière de Balagne, à l'île Rousse, c'était pour travailler en salle. Puis j'ai découvert la cuisine, un univers qui me plaisait plus. J'allais en faire ma vie. » Son mentor, c'est Louis Outhier, ce « somptueux ou-



**FABIEN FERRÉ,
CHEF ADJOINT**

blié de la nouvelle cuisine » comme on le qualifie parfois, qui a fait briller trois étoiles à l'Oasis, à Mandelieu la Napoule. « J'étais commis, à cette époque là », se souvient le chef. Lorsqu'on lui demande ce qui l'a définitivement séduit il n'hésite pas : « *l'univers de la cuisine, le travail des produits de qualité, l'engagement et la passion qu'il faut y mettre et la remise en question permanente qu'exige ce métier.* »

Il y a huit ans, Christophe Bacquié, qui a déjà deux étoiles au Michelin en Corse, accepte de retrouver le continent et de venir au Castellet. « *J'avais envie de faire quelque chose de bien et il y avait un fort potentiel. J'ai rapidement retrouvé les deux étoiles et il y a trois ans nous avons refait le restaurant et à ce moment là, on s'est dit que c'était possible* » Un « yes we can » à la Bacquié en quelque sorte.

Pendant qu'il nous parle, Christophe Bacquié a l'œil à tout. La mécanique des saveurs tourne à plein régime ; l'heure avance. Régulièrement il prend quelques minutes avec son second pour d'ultimes réglages. Il est omniprésent, conseille, ordonne, engueule avec cette rigueur froide qui n'autorise aucun écart. « *Avoir trois étoiles, c'est aller au bout de ses idées, c'est faire vivre une extraordinaire expérience à ses convives. Ici le bon ne suffit pas, il faut atteindre l'excellence.* » Changement de regard, changement de discours. Pour arriver à l'excellence, le chef travaille un maximum de produits de saison qu'il se procure localement. « *C'est primordial d'aller à la rencontre des producteurs lorsqu'on s'approvisionne à 80 ou 90% en local ; comme il est important que les producteurs viennent au restaurant pour se rendre compte de notre travail sur leurs fruits, légumes et autres... Je ne change jamais la carte totalement ; elle évolue au fil des saisons en fonction du marché. L'aïoli de poulpe moderne, par exemple, est là depuis des lustres ; ce qui évolue, ce sont les légumes autour du poulpe ! En fait, je change les plats lorsque je ne les supporte plus, lorsqu'on est arrivé au bout d'une histoire. Je suis passionné par les produits de la mer, je les travaille avec passion ; c'est normal, j'ai passé les trois-quarts de ma vie au bord de la Méditerranée !* »

Le service débute, au passe Christophe Bacquié contrôle les commandes, observe les dressages, rectifie un jus... La tension est là.

Fin du service. Une autre facette du métier débute. « *Il me faut essayer de regarder les choses avec un œil différent. Il faut que j'arrive à m'extraire du quotidien et a de prendre un recul qui va me faire voir plus de choses ; c'est difficile avec*

« Avoir trois étoiles c'est aller au bout de ses idées. Le bon ne suffit pas ! »



LOÏC COLLIAU, CHEF PÂTISSIER

l'intensité du métier et des journées. Avant je faisais un peu plus de sport, j'adore le vélo. Mais j'ai mis un coup de frein. C'est le temps qui manque.» Des vacances ? « Il faudra arriver à en prendre un peu, avec les enfants. Ce n'est pas encore à mon ordre du jour, ni à celui de mon épouse . » Alexandra, l'épouse, est la directrice générale de l'hôtel. Son bureau est situé à quelques mètres de la cuisine. « C'est top d'être ensemble, souligne le chef. On a appris à travailler ensemble à se faire confiance mutuellement et on fonctionne parfaitement à deux. Cette maison ne nous appartient pas, mais nous avons la chance d'avoir pu l'organiser comme si c'était la nôtre ! »

Point d'étoiles sur sa veste de cuisine, mais le col tricolore de Meilleur Ouvrier de France. Une préférence ? *« Le titre de MOF m'appartient, c'est à moi de le faire évoluer. MOF et étoiles, les deux procurent une satisfaction personnelle très grande . Mais les univers sont totalement différents. Le titre de MOF vous l'avez pour la vie ; il est très dur à obtenir et lorsqu'on y parvient, la joie est intense. »* La mécanique des saveurs est en pause. Dans quelques heures, tout va repartir comme ce matin. Le chef se tourne vers son ordinateur : une avalanche de courriels s'est produite pendant le service ! On vous l'avait dit qu'il était sollicité !

Restaurant Christophe Bacqué ^{*}**

Hôtel & Spa du Castellet ^{***}**

3001 Route des Hauts du Camp

83330 Le Castellet - France

Tél. : +33494983777

hotelducastellet.net





UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

Estandon se déguste avec un carré d'agneau et des tomates provençales.



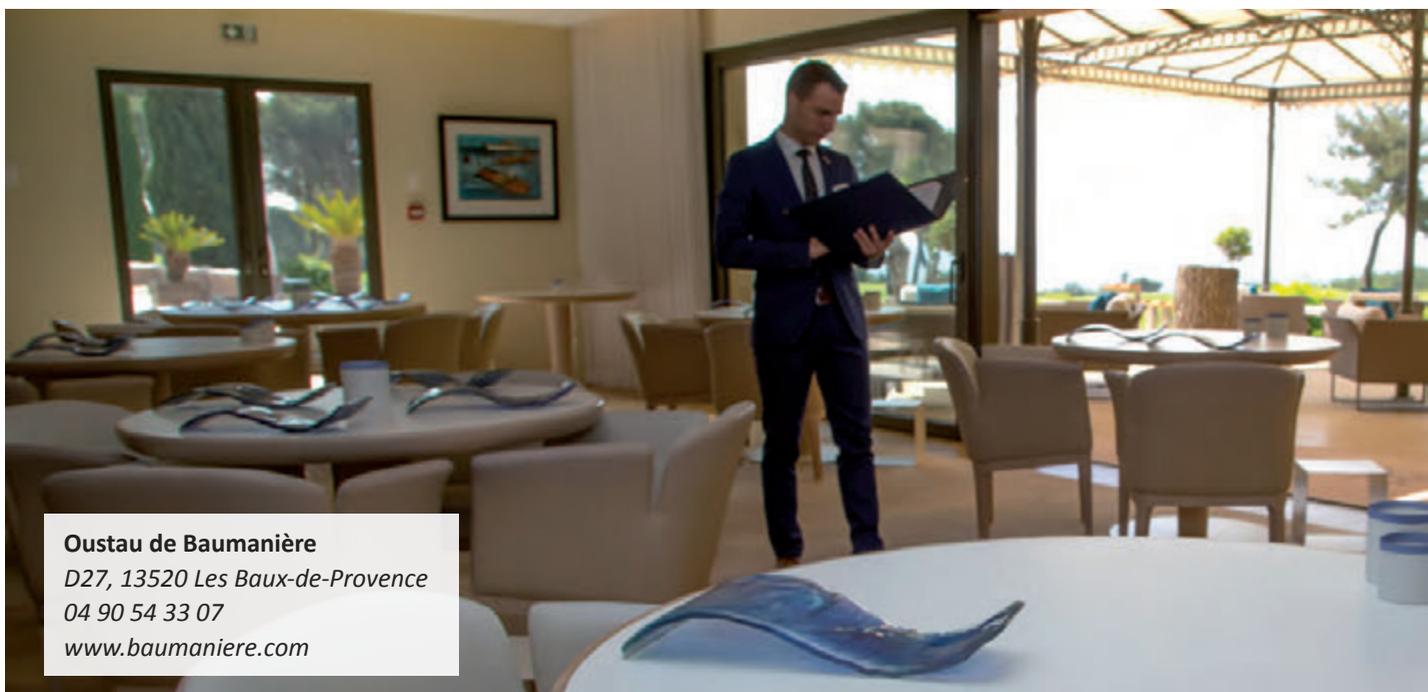
ROMAIN AMBROSI

GARDER LES PIEDS SUR TERRE

Au Castellet, c'est lui qui conserve les clefs de l'endroit qui fait rêver : la cave. Romain Ambrosi fêtera, le 11 juillet prochain, ses dix ans de maison... « C'est une cave que j'ai fait évoluer au fil des ans » confie-t-il avec discrétion. Au fil des ans, mais aussi au fil des étoiles puisque Christophe Bacqué, arrivé deux ans plus tard, a conservé ses deux étoiles dans la foulée avant d'obtenir la troisième cette année. Et la cave est l'un des éléments qui font d'une maison un haut lieu de la gastronomie.

« Nous-nous sommes ouverts à beaucoup de régions en essayant de découvrir des pépites pour les faire découvrir ensuite à nos hôtes. » Aujourd'hui la cave du restaurant Christophe Bacqué abrite environ 10 000 flacons pour qua-

siment 600 références. Romain Ambrosi gère aussi trois sommeliers à ses côtés. « J'ai la chance d'avoir la confiance du chef et je suis autonome en matière de choix des vins. Physiquement je suis présent au restaurant gastronomique, mais j'interviens aussi au San Felice et je suis en charge du bar et du room-service. » Parmi les « vedettes » de sa carte, un Petrus 2006 (notre photo), mais aussi une Romanée Conti 2001 et les grands noms de Bourgogne. Une sélection de vins au verre est proposée aux convives pour favoriser les accords mets-vin. « Mon but, c'est que les vins soient abordables ; il faut garder les pieds sur terre. Mais il y a aussi une demande sur les beaux flacons et je travaille actuellement pour étoffer leur carte spécifique. »



Oustau de Baumanière

D27, 13520 Les Baux-de-Provence

04 90 54 33 07

www.baumaniere.com



ALEXANDRA BACQUIÉ

LA MAÎTRESSE DE MAISON



Il y a huit ans le recrutement du chef fut concomitant à celui de son épouse, Alexandra. Directrice d'exploitation, puis directrice générale. Formée à la gestion et à la maîtrise des budget au long d'une dizaine d'années vécues dans le milieu bancaire privé, Alexandra Bacquié a ouvert et mené les chantiers pour atteindre l'excellence après avoir défini les stratégies dans chaque domaine. En matière de restauration, avec son époux, l'évidence d'un « bistro » s'est rapidement imposée pour équilibrer l'offre commerciale « *La création du San Felice nous a permis de satisfaire une clientèle locale et régionale, fidèle, à qui nous proposons une suggestion qui change tous les jours avec une fourchette de prix qui va de 55 € à 135 €.* » En quelques années, sous l'autorité de la dame, l'hôtel s'est transformé : « *les chambres ont été rénovées, la décoration épurée, féminisée, le bar a gagné en luminosité et convivialité.* » Des travaux menés au fil des ans avec, un point d'orgue : l'ouverture du Spa en 2016. « *Un spa Valmont de 700 m2 avec sept cabines de soins, un espace sensoriel, une piscine canal de Kneipp, un hammam, un sauna, une grotte de sel, une piscine intérieure.* » De quoi satisfaire une clientèle à 70% loisirs et Relais et Châteaux. Les autres 30% étant là pour des activités liées au circuit automobile. « *Mon but est de recevoir comme une maîtresse de maison. Christophe et moi sommes fiers l'un de l'autre ; sans fierté il est impossible d'avancer. C'est vrai qu'il me délègue quelques tâches supplémentaires, comme être garante de l'équilibre familial et de son emploi du temps, mais ça fonctionne parfaitement. Nous avons la chance d'être bien entourés et de pouvoir compter sur la fidélité de nos collaborateurs très engagés à nos côtés. Nous vivons ici une très belle histoire.* »



BELLES ASPERGES VERTES ROULÉES AU LARD DE COLONNATA

COPEAUX DE
CULATELLO
DI ZIBELLO,
PARMESAN
«GRANDE
RÉSERVE»,
SABAYON
À L'HUILE
D'OLIVE
CITRON



Pour 4 personnes

LE MARCHÉ

16 pièces d'asperges vertes du domaine de Roques-Hautes, 70 g de crème de lard de Colonnata, Huile d'olive, Sel fin rose de l'Himalaya, poivre blanc du moulin, Gros sel.

Sabayon : 30 g de jaune d'œuf, 1 œuf entier, 50 g d'huile d'olive « fruité mûr », 15 g d'huile d'olive « fruité vert », 5 g de vinaigre de Xérès, 30 g de jus de citron frais pressé, 120 g de beurre fondu tiède, Sel fin rose de l'Himalaya, poivre blanc du moulin.

Finitions : 16 copeaux de Culatello di Zibello « 24 mois » d'affinage, Parmesan grande réserve 2008, 16 pluches de roquette, Huile d'olive « fruité mûr ».

PROGRESSION

Sabayon : Faire fondre le sel fin dans le vinaigre, ajouter le reste des ingrédients puis mixer, passer au chinois

étamine. Mettre en siphon, gazer. Mettre au bain-marie à 55°C. Couper les asperges d'une longueur de 15 cm et former une collerette à 8 cm de la tête. Eplucher uniquement les 7 cm restants. Ecussonner les asperges, les botter puis les cuire à l'anglaise 3 minutes dans une eau fortement salée, il est important de vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, une légère résistance doit être ressentie.

Fondre la crème de lard de Colonnata avec un filet l'huile d'olive dans une poêle, puis y rouler les asperges, rectifier l'assaisonnement, attention au sel.

DRESSAGE

Disposer les asperges tête bêche dans l'assiette, placer un copeau de Culatello et une feuille de roquette par asperge. Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive et râper le parmesan sur les asperges tièdes. Servir le sabayon à part.



Retrouvez les recettes de Christophe Bacqué expliquées et illustrées, les conseils et les astuces du chef ainsi qu'un glossaire et les recettes de bases pour réaliser vos consommés, fumets, bouillons dans le « best of » Christophe Bacqué publié il y a quelques mois aux Editions Alain Ducasse.
(112 pages, 14 €)



L'EAU MINÉRALE

ARDÈCHE
FRANCE

NATURELLE GAZEUSE

À DÉCOUVRIR DANS
VOS RESTAURANTS...



...ET DANS
VOS MAGASINS

WWW.EAUDEVALS.COM

DENTI DE PALANGRE GRILLÉ



Pour 4 personnes

Préparation : 2h30 / Cuisson : 3h45 / Repos : 1 nuit

LE MARCHÉ

Un denti de 2 kg. / Sel, piment d'Espelette

Orange marinée : 1 orange, 75g d'eau, 10g de sucre, 20g de vinaigre d'épices, 10g de vin blanc, 1/2 bâton de cannelle, 1 étoile de badiane, 5g de gingembre, 1 écorce d'orange, 1 écorce de citron.

Jus de tomate braisé : 3 tomates rouges très mûres, 2 oignons nouveaux, 30g de fenouil, 15g d'ail, 3 rondelles de citron jaune, 2 branches de thym, 15g de basilic frais, 1 filet d'huile de basilic, 30g de vin blanc, 200g de fumet de poisson.

Croûtons de pain : 1 baguette type «petit déjeuner», 1cl d'huile d'olive, Sel.

Pommes de terre fondantes au safran : 8 pommes de terre grenailles, 200g de fumet de poisson, 50g de beurre, 3 pistils de safran, 2g de poudre de safran.

Glaçage des pommes de terre : 100g de jus de cuisson des pommes de terre, 10g de féculé 15g d'eau.

Gel de tomate : 400g d'eau de tomate, 3g d'agar-agar, 20g de vinaigre de tomate, Sel, Piment d'Espelette.

Dressage et finition : 12 sommités de basilic, 20g de beurre demi-sel, 1 trait d'huile de basilic, Le zeste de 1 citron vert, Fleur de sel, 1 trait de jus de citron.

PROGRESSION

Orange marinée : La veille, épluchez l'orange, récupérez les suprêmes et mettez-les dans un saladier. Faites bouillir ensemble l'eau, le sucre, le vinaigre, le vin, les épices, le gingembre et les écorces d'agrumes. Une fois à ébullition, versez ce liquide sur les suprêmes et laissez refroidir. Couvrez et entreposez 1 nuit au réfrigérateur.

Préparation du poisson : Le jour même, levez les filets du poisson, retirez la peau et récupérez la partie la plus charnue. Coupez en portions de 70 à 80g. Conservez la tête et l'arête pour la préparation du jus corsé. Pour ne pas gâcher, récupérez ce qu'il reste de chair de poisson et

dégustez-la en tartare par exemple.

Jus de tomate braisé : Coupez l'arête en deux et taillez la tête du poisson dans le sens de la longueur. Mettez le tout dans un grand plat en fonte ou en terre cuite. Coupez les tomates en quatre. Pelez les oignons et coupez-les grossièrement. Émincez le fenouil. Coupez l'ail en deux et dégermez-le. Mettez les tomates, les oignons, le fenouil, l'ail, les rondelles de citron, le thym et le basilic frais dans le plat, ajoutez un généreux filet d'huile de basilic et enfournez. Laissez cuire 1h30 à 160°C (th. 5-6), puis déglacez* avec le vin blanc. Ajoutez le fumet de poisson et faites de nouveau cuire 1h. Passez au chinois tout en foulant*. Faites réduire* d'un tiers le jus obtenu en prenant soin de ne pas le laisser trop corser et rectifiez l'assaisonnement. Réservez.

Croûtons de pain : Préchauffez le four à 140°C (th. 5). À l'aide d'une trancheuse, taillez 2 tranches de pain d'une épaisseur de 0,1cm. Détaillez la mie en une douzaine de demi-lunes à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre et badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Faites-les cuire entre 2 plaques dans un four à 140°C (th. 5) pendant 25 min.

Pommes de terre fondantes au safran : Préchauffez le four à 140°C (th. 5). Épluchez les pommes de terre de façon régulière. Mettez-les dans une casserole avec le fumet de poisson, le beurre, le safran en pistils et en poudre. Détaillez un disque au diamètre de la casserole dans une feuille de papier sulfurisé pour faire un couvercle et ajoutez-le au centre. Enfournez à 140°C (th. 5) et laissez cuire 25 min. Débarrassez les pommes de terre fondantes sur une grille au-dessus d'une plaque afin de les égoutter et de les laisser sécher, puis réservez-les au chaud.

Vérifiez la cuisson des pommes de terre en plantant la pointe d'un couteau : elles doivent être très fondantes.

Glaçage des pommes de terre : Récupérez 100g de jus de cuisson des pommes de terre et faites-le bouillir. Mélangez la féculé et l'eau pour obtenir une pâte, puis ajoutez-la au jus de cuisson pour le lier*. Glaçez les pommes de terre avec cette préparation.

Gel de tomate : Dans une casserole, faites réduire* l'eau de tomate de moitié, puis ajoutez l'agar-agar* et laissez cuire quelques minutes. Laissez refroidir. Mixez à l'aide d'un blender, incorporez le vinaigre de tomate et rectifiez l'assaisonnement. Réservez dans un cornet de papier sulfurisé.

Il est important que les pommes de terre ne soient pas trop humides, le glaçage ne tiendrait pas.

DRESSAGE ET FINITION

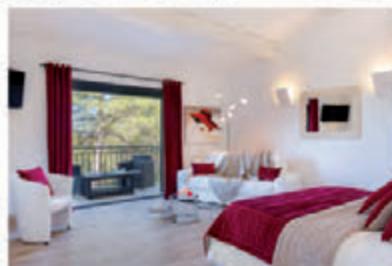
Faites colorer les morceaux de poisson à la poêle pendant 1 min. Retournez-les et faites de même sur l'autre face. Laissez reposer; le poisson doit être à 42°C à cœur. Sur une assiette plate, dressez 3 morceaux d'orange en les intercalant avec les pommes de terre glacées. Déposez le poisson doré à côté. Posez un croûton sur chaque pomme de terre, puis une sommité de basilic sur chaque morceau d'orange. Montez* le jus de tomate au beurre demi-sel avec 1 trait de jus de citron et servez-le à part. Terminez en ajoutant 1 trait d'huile de basilic, un peu de zeste de citron vert râpé et de la fleur de sel sur le poisson.

La cuisson peut varier selon l'épaisseur de votre filet de poisson.



CHATEAU RASQUE

*Quand l'authenticité se conjugue au présent :
Château Rasque,
ses vins, ses chambres d'hôtes...*



C HATEAU R ASQUE 2897 Route de Flayosc - 83460 Taradeau / 04 94 99 52 20 / www.chateau-rasque.com

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

AÏOLI MODERNE !



Pour 4 personnes

Préparation : 1 h 30 / Cuisson : 6 h / Repos : 1 semaine

LE MARCHÉ

1 poulpe de 760g, Sel fin rose de l'Himalaya, Poivre blanc du moulin, Piment d'Espelette, 30g d'huile d'olive.

Assaisonnement du poulpe : 40g d'huile d'olive fruitée, Le zeste de ½ pamplemousse, Le zeste de ½ citron vert, Poivre Timut, Fleur de sel, Piment d'Espelette.

Tomates confites : 4 tomates cerises de couleur, Fleur de sel

Pommes de terre grillées : 12 petites pommes de terre grenailles, 1 c. à s. d'huile d'olive, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym.

Légumes : 1 courgette ronde verte de Nice, 1 courgette verte «zupalito», 1 courgette jaune, 1 courgette violon, 2 carottes fanes jaunes, 2 carottes fanes, 16 haricots verts, 4 sommités de chou fleurs jaunes, 4 sommités de chou romanesco, 1l de fumet de poisson, 4 radis ronds, Gros sel.

Assaisonnement des légumes : 50g d'huile d'olive fruitée, 50g d'huile de basilic, Le zeste de 1/2 pamplemousse, Le zeste de 1/2 citron vert, Poivre Timut, Fleur de sel, Piment d'Espelette.

Siphon aïoli : 20g de moutarde, 1 jaune d'œuf, 2g de sel, 80g d'huile de pépin de raisin, 30g d'huile d'olive fruitée, 30g de beurre demi-sel fondu tempéré, 12g de vinaigre de Xérès, 15g d'eau, 12g de purée d'ail blanchi trois fois, 1 petite gousse d'ail, Poivre blanc du moulin, 1 cartouche de gaz

Finition : 1 œuf en poudre, 32 triangles de filets d'anchois, 28 sommités de salicorne, 2g d'huile de basilic, 32 feuilles de basilic nain, 32 triangles de suprêmes de pamplemousse.

PROGRESSION

Préparation et cuisson du poulpe : Mettez le poulpe à congeler 1 semaine avant de commencer la recette, puis sortez-le la veille afin de le laisser décongeler. Le jour même, séparez la tête des tentacules. Récupérez les tentacules et nettoyez-en toutes les aspérités. Égouttez-les, assaisonnez-les de sel

fin, de poivre blanc du moulin et de piment d'Espelette. Mettez les tentacules dans une poche cuisson avec l'huile d'olive, mettez sous vide et faites cuire à 80 °C pendant 3 h au four vapeur.

La congélation permet au poulpe de se détendre. Si vous n'êtes pas équipé pour la cuisson sous vide, vous pouvez également faire cuire le poulpe dans un fumet de poisson, sans excéder 80 °C. Il est important de faire attention à la température. Sachez cependant que ce mode de cuisson ne donnera pas le même résultat

Tomates confites : Mondes les tomates sur le haut du pédoncule afin de faire une légère incision pour que l'on puisse avoir un chapeau et assaisonnez de fleur de sel. Faites-les confire au four à 60 °C (th. 1-2) pendant 2 h.

Pommes de terre grillées : Épluchez les pommes de terre et coupez-les en deux. Faites-les confire 15 à 20 min dans une cocotte avec l'huile d'olive, l'ail en chemise écrasé et la branche de thym. Puis, faites-les griller sur un gril.

Préparation et cuisson des légumes : Épluchez l'ensemble des légumes. Taillez les courgettes en morceaux réguliers, coupez les carottes en deux. Réservez. Mettez les haricots verts à cuire rapidement dans le fumet de poisson. Récupérez-les avec une écumoire et faites-les refroidir en les déposant sur une plaque préalablement mise au congélateur. Faites cuire les légumes les uns après les autres dans le même fumet avec l'huile de citron. Faites-les refroidir aussitôt de la même manière.

Évitez de faire refroidir les légumes dans de l'eau glacée, cela altérerait leur saveur.

Siphon aïoli : Mélangez la moutarde, les jaunes d'œufs et le sel. Montez le tout à l'aide d'un fouet comme pour une mayonnaise, avec les 2 huiles, puis le beurre fondu. Détendez avec le vinaigre et l'eau, puis ajoutez la purée d'ail et râpez la gousse d'ail dessus. Assaisonnez avec du poivre blanc du moulin, passez au chinois étamine et mettez dans un siphon avec 1 cartouche de gaz. Déposez le siphon dans un bain-marie à 55°C.

Assaisonnement du poulpe : Taillez le poulpe en tronçons de 1 ou 1,5 cm et laissez-le tiédir. Assaisonnez avec l'huile d'olive, les zestes de pamplemousse et de citron vert râpés, le poivre, la fleur de sel et le piment d'Espelette.

Assaisonnement des légumes : Taillez les radis en 4 en laissant la fane. Rassemblez les différents légumes, puis faites-les tiédir. Assaisonnez avec les huiles d'olive et de basilic, du zeste de pamplemousse et de citron vert râpé, du poivre Timut, de la fleur de sel et du piment d'Espelette.

DRESSAGE ET FINITION

Parsemez de jaune d'œuf le fond de l'assiette. Dressez harmonieusement les légumes et les morceaux de poulpe dessus. Ajoutez les anchois, les salicornes et les suprêmes de pamplemousse. Disposez le blanc d'œuf en morceaux près des légumes. Dressez une quenelle d'aïoli, puis terminez avec l'huile de basilic, le basilic nain et le piment d'Espelette.

CHÂTEAU SAINT-MAUR

— CRU CLASSE —

EXCELLENCE
CHÂTEAU
SAINT-MAUR
CÔTES DE PROVENCE
CRU CLASSE DEPUIS 1955

Le Château Saint-Maur est inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO
à l'UNESCO depuis 2010. Le vignoble est inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO
en 2010 et le château Saint-Maur en 2011.

BOUTIQUE, DÉGUSTATION ET VISITE DE CAVE

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE VIN CRU CLASSÉ DANS UN CADRE RAFFINÉ. DÉGUSTATION LIBRE, VISITE DE LA CAVE SUR RÉSERVATION.

+33 (04) 94 95 48 48 | www.chateausaintmaur.com | 535 Route de Collobrières 83310 Cogolin Golfe de Saint Tropez | Ouvert toute l'année | 7/7 en saison

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



LA PÊCHE

POCHÉE, CARAMÉLISÉE, RAFRAÎCHIE DE VERVEINE

LE MARCHÉ

Sorbet verveine : 650g d'eau, 80g de jus de citron, 200g de sucre semoule, 55g de glucose en poudre, 5g de stabilisateur pour sorbet, 10g de verveine / **Médillons de pêche blanche** : 4 pêches blanches, 500cl d'eau, 4g d'acide ascorbique, 40g de miel, 40g de sirop de glucose, 40g de sucre semoule / **Suprêmes de pêche jaune** : 1 pêche jaune / **Bâtonnets de meringue** : 300g de meringue, 50 g de sucre coloré violet / **Confit de pêche blanche** : 100g de pêche blanche, 30g de sucre semoule, 2g de pectine NH, 18g de glucose, 7g de jus de gingembre centrifugé. / **Gelée de pêche** : 10g de sucre semoule, 1,5g d'agar-agar, 25g d'eau, 50g de purée de pêche de vigne / **Soupe de pêche** : 180g de purée de pêche blanche, 180g de purée de pêche de vigne, 180g d'eau, 20g de jus de citron jaune / **Vinaigrette sucrée de verveine** : 80g de d'huile de verveine, 25g de sorbet verveine / **Pêches jaunes caramélisées** : 2 pêches jaunes, 30g de sucre cassonade, 10g de beurre, Poivre de Timut du moulin, 1 pamplemousse rose / **Dressage** : 12 cristallines de verveine

PROGRESSION

Sorbet verveine : La veille, faites bouillir l'eau avec le jus de citron. Mélangez les poudres, puis versez-les en pluie dans la casserole, tout en mélangeant. Mettez la verveine dans un récipient hermétique et versez le sirop dessus. Laissez maturer 24 h. Le jour même, filtrez et turbinez.

Il est nécessaire de réaliser une quantité importante de sorbet, de manière qu'il prenne bien. Il vous en restera, n'hésitez pas à le conserver pour un autre dessert. Choisissez des pêches pas trop fermes.

Médillons de pêche blanche : Épluchez les pêches, parez-les de chaque côté et taillez-les à ras du noyau de manière à obtenir 2 beaux morceaux par pêche. Avec un emporte-pièce de 4cm de diamètre, détaillez un palet dans chaque morceau de manière à obtenir 8 palets au total. Conservez toutes les parures des pêches pour le confit. Faites bouillir l'eau avec l'acide ascorbique*, le miel, le sirop de glucose* et le sucre, puis laissez la température baisser pendant 5 min. Versez ce sirop dans un saladier, ajoutez les médillons de pêche et filmez au contact. Laissez refroidir à température ambiante, puis conservez au réfrigérateur 12 h.

Suprêmes de pêche jaune : Le jour même, égouttez les médillons de pêche blanche, coupez-les en deux et récupérez le sirop. Faites-le chauffer à 50 °C. Pendant ce temps, épluchez une pêche jaune légèrement ferme et détaillez 8 suprêmes. Versez le sirop chaud sur les

suprêmes, dans une boîte hermétique. Filmez au contact et laissez refroidir à température ambiante. Conservez 3 h au réfrigérateur.

Bâtonnets de meringue : Préchauffez le four à 90°C (th. 3). Réalisez la meringue (voir p. 107), versez-la dans une poche munie d'une douille unie de 4mm de diamètre et dressez une dizaine de bâtonnets d'environ 15 cm de long sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrez de sucre coloré et laissez cuire à 90°C (th. 3) pendant 2 h. Débarrassez dans une boîte hermétique.

Il est nécessaire de réaliser une quantité importante de meringue, pour assurer un bon foisonnement. Il vous en restera pour la confection d'un autre dessert, comme un vacherin par exemple.

Confit de pêche blanche : Récupérez les parures des pêches blanches réservées à l'étape 02, et pesez-en 100 g. Mélangez 10g de sucre avec la pectine NH. Dans une casserole, mettez les 100g de pêche, le reste de sucre et le glucose. Laissez cuire 2-3 min seulement, retirez du feu et laissez tiédir. Ajoutez en pluie le mélange pectine-sucre et faites bouillir 1 min. Ajoutez le jus de gingembre, donnez une nouvelle ébullition, mixez à l'aide d'un mixeur plongeur et chinoisez directement.

Complétez avec les parures des pêches jaunes si vous n'obtenez pas 100 g avec les parures récupérées des médillons de pêches blanches.

Gelée de pêche : Mélangez le sucre avec l'agar-agar. Faites tiédir l'eau avec la purée de pêche, versez en pluie le mélange sucre-agar, puis portez à ébullition. Faites chauffer une plaque munie d'un Silpat®, puis versez la gelée dessus. Étalez finement en remuant la plaque.

Si la plaque est froide lorsqu'on y coule la gelée, celle-ci va figer et il sera impossible de l'étaler finement.

Laissez refroidir, puis détaillez 12 bandes de 4 x 1cm et roulez-les sur elles-mêmes pour obtenir des rouleaux.

Soupe de pêche : Faites bouillir les purées avec l'eau et le jus de citron. Faites refroidir rapidement sur un récipient rempli de glace et gardez au frais.

Vinaigrette sucrée de verveine : Fouettez l'huile avec le sorbet. Mettez dans une boîte hermétique fermée et entreposez au frais.

Pêches jaunes caramélisées : Réalisez 4 médillons de pêche jaune en procédant exactement de la même manière que pour les médillons de pêche blanche (voir étape 02). Recouvrez le fond d'une poêle de sucre cassonade, faites caraméliser, puis ajoutez les palets de pêche jaune.

Laissez caraméliser environ 2 min, jusqu'à ce que le caramel soit bien doré et ajoutez le beurre pour décuire*. Retournez les médillons et retirez du feu. Hors du feu mais dans la poêle, laissez la pêche finir de cuire. Saupoudrez de nouveau de cassonade et terminez la caramélisation comme une crème brûlée avec un petit chalumeau. Assaisonnez d'un tour de moulin à poivre de Timut, puis posez 2 petits morceaux de pamplemousse rose.

DRESSAGE

Dans une assiette plate, déposez 3 demi-médillons de pêche blanche. Faites un point de confit de pêche sur chacun et quelques points dans l'assiette. Posez sur chaque demi-médillon une cristalline de verveine et un rouleau de gelée. Ajoutez 2 suprêmes de pêche jaune, ainsi qu'un médillon de pêche jaune surmonté de pamplemousse. Dressez une queue de sorbet verveine. Cassez les bâtonnets de meringue à la main et disposez une dizaine d'éclats. Arrosez les pêches de vinaigrette verveine. Servez la soupe de pêche à part, dans une petite saucière, et versez-la dans l'assiette juste avant la dégustation.



CELLIER DES COTEAUX DE LANÇON-PROVENCE



Coteaux d'Aix
en Provence

Appellation d'Origine Protégée



Cellier
COTEAUX DE LANÇON



MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
par la Cave des Coteaux de Lançon
13250 Cornillon-Confoux - France
Produit de France

75 cl - 14 % vol

3 Avenue des Pins - 13680 Lançon - Provence / 04.90.42.81.09 / www.cellierdescoteauxdelancon.fr

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



SOUVENIR D'ENFANCE TARTE AU CITRON DE PROVENCE

Pour 4 personnes

Préparation : 3 h / Cuisson : 40 min / Repos : 24 h

LE MARCHÉ

Sorbet citron : 94g de sucre, 28g de glucose en poudre, 2,5g de stabilisateur, 252g d'eau, 3g de trimoline, 128g de jus de citron de Provence / **Pâte sucrée** : 100g de pâte sucrée, 1 jaune d'œuf pour dorer, Fleur de sel. / **Meringue italienne** : 80g de blancs d'œufs (soit environ 3 blancs), 125g de sucre semoule, 40g de glucose, 40g d'eau. / **Crème citron** : Le zeste de 1 citron jaune, 50g de sucre semoule, 100g d'œufs (soit 2 œufs), 20g de jaune d'œuf (soit 1 jaune), 50g de jus de citron, 1/2 feuille de gélatine or blooms 200 (soit 1g), 85g de beurre. / **Sauce citron vert** : Le zeste de 1 citron vert, 80g de nappage neutre. / **Dressage** : 4 citrons confits, 1 citron vert.

PROGRESSION

Sorbet citron : La veille, rassemblez toutes les poudres. Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec la trimoline, puis versez sur les poudres et mélangez. Ajoutez le jus de citron fraîchement pressé. Versez dans un bol Pacojet et placez au congélateur pour 24 h, jusqu'à la congélation.

Le jour même, réalisez la pâte sucrée et étalez-la finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis dorez-la au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Parsemez de fleur de sel, puis faites cuire à 160°C (th. 5-6) pendant 5-6 min environ.

Si toutefois vous n'avez pas de Pacojet®, turbinez votre sorbet aussitôt après l'avoir réalisé.

Détaillez 24 petits rectangles de 3 x 1cm, puis poursuivez la cuisson 6 à 8 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Réservez les rectangles de pâte.

Meringue italienne : Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, montez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Dans une casserole, faites cuire le sucre avec le glucose et l'eau à 115°C. Versez sur les blancs montés mousseux et fouettez jusqu'au complet refroidissement. Débarrassez dans une poche munie d'une petite douille unie de 9mm et réservez au frais.

Crème citron : Immergez la gélatine dans un bol d'eau

froide pour l'hydrater. Dans un batteur muni de la feuille, mélangez le zeste de citron râpé avec le sucre pendant 5 min environ. Ajoutez les œufs, le jaune d'œuf et le jus de citron. *Vérifiez la température du sirop à l'aide d'un thermomètre de cuisson ou d'une sonde.*

Versez le tout dans un bain-marie et faites cuire à 84°C minimum, en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Ajoutez la gélatine essorée, passez au chinois et laissez refroidir à 40°C. Incorporez alors le beurre en mixant avec un mixeur plongeant et laissez refroidir complètement. Réservez au frais dans une poche munie d'une douille n° 18.

Sauce citron vert : Râpez finement du zeste de citron vert et mélangez-le avec du nappage neutre. Débarrassez dans un cornet de papier sulfurisé.

DRESSAGE ET FINITION

Taillez chaque coque de citron confit en bande de 2 x 9cm en veillant à retirer l'excédent de blanc et réservez les 4 bandes obtenues sur du papier absorbant. Dans chaque assiette, déposez une bande de citron confit, dressez dessus un trait de crème citron et pochez des gouttes de meringue italienne. Réalisez également une grosse goutte de meringue italienne et étirez-la. Faites caraméliser la meringue à l'aide d'un chalumeau.

Appliquez les rectangles de pâte sucrée à la base du trait de crème citron. Ajoutez des petits morceaux de citron vert et de la sauce citron vert sur le tube de crème citron. Dans l'assiette, réalisez des gouttes de sauce citron vert avec le cornet. Ajoutez une quenelle de sorbet citron. Enfin, râpez sur le dessert le zeste du citron vert à l'aide d'une Microplane® et détaillez des pastilles de citron vert de 3mm de diamètre en vous aidant d'une douille.





VIGNOBLES DE RAMATUELLE

Née sous l'impulsion d'une poignée de vignerons, la coopérative voit le jour en 1954. L'espace de vente & de dégustation entièrement renouvelé au printemps 2017 vous présente une gamme de produits d'exception composés des fameux Cotes de Provence A.O.P avec comme nouveauté cette année un rosé sans sulfites et un rosé vegan.



Le rayon épicerie fine orchestre les meilleurs spécialités provençales sucré et salé ! Avec en plus cette saison une gamme de produits issus de l'agriculture biologique. Un corner spiritueux décline, quant à lui, une belle sélection de whisky, gin, cognac, armagnac mais aussi des bières et des champagnes haut de gammes signés Mumm et Roederer.

De plus vous pouvez, sur réservation, visiter la cave de Ramatuelle !



Ramatuelle

597 Route de Collebasse 83350 Ramatuelle
04.94.55.59.05 / contact@vignoblesderamatuelle.fr
Vignobles De Ramatuelle
LesVignoblesDeRamatuelle

Fréjus

Rue Henri Vadon 83600 Fréjus
04.94.51.01.81 / contact@vignoblesderamatuelle.fr
Vignobles De Ramatuelle - Fréjus
LesVignoblesDeRamatuelle



AIX EN PROVENCE AVIS DE GRAND FRAIS AU « MOLÈNE »

Mickaël Féval, étoilé depuis un an et demi dans sa maison de la Petite rue Saint-Jean à Aix-en-Provence n'a jamais caché son amour pour la Bretagne et sa passion pour le travail des produits de la mer. Il y a quelques semaines il s'est offert la possibilité de mettre ses sentiments en avant en ouvrant « Le Molène » du nom de cette petite île de la mer d'Iroise où le chef et son épouse Olivia aiment à se ressourcer. A quelques encablures de son restaurant éponyme, Mickaël Féval a ouvert un lieu dédié aux produits de la mer dans l'ancienne maison d'Olivier Scola. Confiant la barre à Julien Courtin, son complice de dix ans, Mickaël Féval a recruté quelques moussaillons efficaces pour hisser la grand voile du succès. Un équipage qu'il a tenu à mettre en avant au moment de réaliser une photo pour parler de « Molène ».

M.E.

*Molène de Mickaël Féval, 31 Rue Manuel,
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 39 81 88 / restaurantmolene.com*

LES BAUX DE PROVENCE MATTHIEU DUPUIS-BAUMAL, ENFIN...

En février 2017, nous pensions que Matthieu Dupuis-Baumal allait être récompensé par une étoile au Michelin. Son travail que nous avons pu évaluer et déguster avec bonheur quelques semaines auparavant le méritait amplement. Las, il a fallu attendre une année pour voir la cuisine du chef exécutif du domaine de Manville reconnue à sa juste valeur et récompensée par le macaron. Considéré comme un « grand de demain » par Gault & Millau, il est, à notre avis, pas loin d'être un grand d'aujourd'hui. A découvrir séance tenante.

M.E.

*Restaurant l'Aupiho,
Domaine de Manville,
13520 Les Baux De Provence
Tél. : 04 90 54 40 20
domainedemanville.fr*





Château Vaudois

Côtes de Provence



Vente & Dégustations
Visite de cave



Réception
sur mesure

Route Château Vaudois - 83520 Roquebrune sur Argens
Tél. 04 94 81 49 41 - chateauvaudois@delliresort.com - WWW.DELLI-RESORT.COM

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



CHATEAU DE POURCIEUX

Côtes de Provence - Sainte-Victoire

Michel d'Espagnet

Maitre Vigneron



83470 Pourcieux FRANCE

(Coordonnées GPS : 43° 28' 8" N - 5° 47' 16" E)

Tél. : +33 (0) 494 597 890 / Fax : +33 (0) 494 593 246 / www.chateau-de-pourcieux.com

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



CHÂTEAU DE LA ROQUE FORCADE

UN HAVRE DE PAIX AUX PORTES DE MARSEILLE



Ce domaine magnifique situé à Peypin à quelques minutes de Marseille et Aix-en-Provence au cœur des oliviers, vous accueille pour organiser toutes vos réceptions professionnelles, vos mariages ou vos événements privés dans un cadre idyllique.

Un lieu entièrement rénové et sublimé par Frédéric et Laurence Maurizot, 2 salles de 150 m² et 360 m² pouvant accueillir 350 personnes, une capacité d'hébergement de 8 chambres, des vins de grande qualité, une huile savoureuse et un miel raffiné produits sur place dans le respect d'une agriculture raisonnée sont autant d'atouts mis à votre entière disposition pour vos événements.

HÉBERGEMENT

Que ce soit pour y séjourner quelques jours en famille ou entre amis, y organiser votre mariage ou votre anniversaire, ou encore recevoir vos collaborateurs pour un séminaire, ce domaine au charme exceptionnel est l'endroit idéal pour organiser vos réceptions.

Location du Domaine en entier ou uniquement des dépendances, la Villa Doria et la Villa des Vignes, toutes deux décorées avec goût et pouvant accueillir jusqu'à une vingtaine de personnes, plusieurs options s'offrent à vous.

ATELIER CŒNOLOGIQUE ET BALADE GOURMANDE

Un parcours œnologique vous est proposé dans le chai traditionnel.

De la vigne au vin, une dégustation de la production d'huile d'olive, de miel et des différentes cuvées du Domaine, le tout accompagné de pièces cocktail, enchantera vos papilles.

À partir de 10 personnes, durée : 45 minutes

Tarif : 15 € par personne

Afin de comprendre l'élaboration des produits du Château, de l'origine de la production jusqu'à la transformation et la dégustation, un parcours dans le Domaine en contact avec la nature vous est proposé.

A partir de 20 personnes, durée : 45 mn à 1h30

Tarif : 42 € par personne.

LA DORIA RD N°8 Lieu dit Baume de Marron, 13124 Peypin
www.chateaularoqueforcade.com
contact@chateaularoqueforcade.com
 04 42 98 81 41 / 06 20 96 46 85



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE



EN VENTE À LA BOUTIQUE

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI 9H00-19H00 NON-STOP
LE DIMANCHE 9H-13H EN JUILLET ET EN AOÛT

LA FOUX • 83580 GASSIN • T. +33 (0)4 94 56 40 17

www.vignerons-saint-tropez.com



CHÂTEAU DU ROUËT

UN BIJOU DANS UN ECRIN DE NATURE

La Grande Maison de maître. Avec ses plafonds peints de l'école italienne, cette somptueuse bastide date des années 1880. Elle peut accueillir 12 à 14 personnes dans 6 magnifiques chambres. Vous profiterez de la beauté du parc centenaire et de la piscine en plein air offrant une vue magnifique sur le Rocher de Roquebrune. Plus loin, le court de tennis accueille les joueurs et des sentiers suggèrent d'autres flâneries ou randonnées pédestres.

Bénéficiant d'une très belle vue plein sud, un autre gîte « La Réserve » accueille 4 personnes. De l'espace, du rêve, un calme infini et un cadre exceptionnel à découvrir et savourer en famille ou entre amis.

La Salle de Réception. Avec son Jardin, elle offre un panorama exceptionnel sur la pinède provençale et les majestueuses roches rouges de l'Estérel. Le Château du Rouët est un espace de sérénité pour de très belles réceptions.

Du vin et de l'Art. Après une dégustation de délicieux Côtes



de Provence, visitez l'exposition « Pigments divins » (du 6 juillet au 15 août 2018) présentée par la galerie Jean Brolly et Jacques Schibler. Vous découvrirez les œuvres de Mathieu Bonardet (œuvres graphites) et David Tremlett (pastels).

Infos pratiques :

Château du Rouët, 83490 Le Muy.

Tél. : 04 94 99 21 10 / rouet.com

LE CHARME DE LA BASTIDE SAINT-JULIEN

Située au cœur de la Provence Verte, la Bastide Saint Julien surplombe l'arrière pays varois et offre à ses visiteurs une vue remarquable sur le massif de la Loubé. Rénovée avec goût par Mme Garassin, la Bastide Saint Julien se pare de nouveaux traits de caractère qui ne laissent aucun visiteur indifférent. La Bastide vous accueille dans un lieu de repos où vos sens sont en éveil. Chant des cigales, vins du Château

St Julien, savoureuses dégustations des mets concoctés par Roland Paix traiteur, fabuleux paysages varois... Tout y est pour vous garantir un séjour d'exception. Chambres de prestige aux prestations haut de gamme, organisation de réceptions professionnelles ou de vos événements privés, ce lieu exceptionnel niché au cœur de la Provence Verte sera le témoin de vos plus beaux souvenirs. Idéalement placée à deux

pas du Château Saint Julien, non loin du magnifique Couvent Royal de St Maximin et de l'abbaye de la Celle, notre Bastide vous propose une immersion dans l'art de vivre provençal et l'histoire de notre région. Architecture, œnotourisme et balades gourmandes... votre séjour sera inoubliable et sans nul doute riche en émotions.



Infos pratiques :

Route de Tourves,

RD 209 – 83170 La Celle

Tél. : 04 94 86 26 60



LE CHATEAU SAINTE ROSELINE

UNE PASSERELLE CULTURELLE

Pionnière en matière d'œnotourisme en Provence, la famille Teillaud ouvre dès 1999 la propriété au public, mêlant sur un même terroir millénaire, art (ancien et contemporain) et art du vin en toute harmonie. La Chapelle de Sainte Roseline, qui abrite les reliques de la Sainte et les oeuvres de de Chagall, Giacometti, Bazaine et Ubac, devient très vite l'un des lieux les plus visités du Var.

Le domaine propose au quotidien des visites guidées et de nombreux espaces pour accueillir des événements professionnels ou privés. Le Cloître ou l'allée des platanes offrent des espaces extérieurs ombragés pour les beaux jours. Depuis plus de quinze ans, le Château accueille des artistes confirmés pendant l'été de fin juin à fin septembre 2018. Cette année, cinq artistes exposeront leurs oeuvres au sein de la propriété en collaboration avec la Galerie Catherine

Issert de Saint-Paul-de-Vence : Vincent Barré, David Nash, Vincent Mauger, Benjamin Sabatier et Vladimir Skoda Passerelle entre les arts, le Château Sainte Roseline est l'hôte en 2018 de quatre concerts organisés dans le cadre du Festival Gloriana avec « Le romantsime lyrique français (14 juillet), la nuit du piano (19 juillet), « Une nuit à l'Opéra » (26 juillet) et le Rossfelder guitar quartet (1er août). Autres rendez-vous incontournables : la fête des vendanges le 16 septembre, le marché de Noël le 2 décembre et le réveillon de la Saint Sylvestre le 31 décembre.

Infos pratiques :

Château Sainte Roseline - 83460 Les Arcs sur Agens
contact@sainte-roseline.com / sainte-roseline.com



Domaine Bagrau



2791 ROUTE DE MAUVARES
13840 ROGNES



04.42.50.12.53



DOMAINE@BAGRAU.COM



DOMAINE BAGRAU

AOP
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE



CHATEAU MALHERBE

Rosés avec vue



Château Malherbe - 1, Route du Bout du Monde, 83230 Bormes les Mimosas - www.chateau-malherbe.com - 04.94.64.80.11



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

MUSIQUES D'ÉTÉ AU MAS DES ESCARAVATIERS

De juin à septembre, le Mas des Escaravatiers vous propose d'assister à des concerts variés, des brunchs sonores tous les dimanches, ou encore des soirées à thèmes. Voilà 16 ans que le festival existe, 16 ans d'évolution pour devenir un lieu de rencontre incontournable du sud de la France. Près de 20 000 personnes s'y réunissent chaque été vantant les charmes de ce lieu unique, hors-norme, sans équivalent, riche d'une histoire extraordinaire. Cet été le festival accueillera notamment Charlie Winston, Brigitte, Eddy De Pretto, Keziah Jones et bien d'autres... Le mas des Escaravatiers c'est comme à la maison. Comme Jacques Higelin l'a dit «Au mas, on accueille les artistes comme de la famille, et le public comme des amis ».

Infos pratiques : lemas-concert.com / Tél. : 04 94 81 56 83
info@lemas-concert.com



22 JUIN À SAINT-TROPEZ LA JOURNÉE MONDIALE DU ROSÉ



Une journée pour célébrer les vins rosés et leurs mille et une teintes, en Provence et dans les grandes villes du monde entier : Paris, Oslo, New York, Los Angeles, Miami, Hong Kong, Rio...

Lancement de la Journée Internationale du Rosé à la Citadelle de Saint-Tropez avec les vignerons de Provence, de 19h à 1h : dégustation des vins rosés de Provence, stands gastronomiques tenus par les chefs de la région, ambiance musicale, illumination de la citadelle en rose, concert de DJ Cerrone.

20€ / verre dégustation pour déguster de 19h à 22h - au-delà jeton à acheter sur place pour continuer à déguster les vins.

Les domaines et caves partenaires, organiseront aussi des événements dans leurs structures.

Infos pratiques : Vendredi 22 Juin 2018 de 19h à 1h
claire.alzeari@closdesroses.com / Tél. : 06 34 17 15 05
communication@chateauroubine.com / Tél. : 04 94 85 94 94

Créé en 1925, le Cellier Saint Augustin regroupe aujourd'hui 450 hectares, situés entre les Alpilles et le Lubéron. Nous produisons 95% de rosé, classés en IGP des Alpilles ainsi qu'en AOP coteaux d'Aix pour la cuvée « Les Lavandes ».

CELLIER SAINT AUGUSTIN
Avenue André-Aune 13560 SENAS
04 90 59 22 02
contact@celliersaintaugustin.com
www.celliersaintaugustin.com

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



DOMAINE DE LA CROIX

CRU CLASSÉ



816 Bd de Tabarin 83420 La Croix Valmer

www.domainedelacroix.com



Pour vos déjeuner,
cocktail, repas
dégustation, mariage,
le Chef vous reçoit au
Domaine de la Croix



**Bruno
Gourdet**

CHEF (AT) HOME

*Cuisinier à domicile
et de réceptions*

contact@chef-at-home.fr
Tél. : 06 68 33 76 41



THÉÂTRE - DANSE - MUSIQUE - VIDÉO

figuiere-festival.com RÉSERVATIONS : 04 94 00 44 70

FIGUIÈRE, 605 ROUTE DE SAINT HONORÉ - 83250 LA LONDE-LES-MAURES

À PARTIR DE 19 H 30 DÉGUSTATIONS & RESTAURATION AVANT LES SPÉCTACLES

FIGUIÈRE FESTIVAL

Illustration: Mireille Bagrau

JOURNÉE PORTES OUVERTES AU DOMAINE BAGRAU

Le samedi 16 juin

On passe de bons moments au Domaine BAGRAU !!!

Vous serez accueillis par les propriétaires, Mireille et Christian, pour une journée de convivialité et de détente. L'esprit BAGRAU : « ce n'est pas tout de faire du vin, il faut partager cette envie de la terre. Le vin, c'est avant tout un échange entre humains. » Le programme débutera par une visite du vignoble et de la cave, suivi d'une dégustation des vins médaillés. Un repas est organisé le midi (sur réservation). Une soirée tapas clôturera cette belle journée, dans une ambiance musicale hors du commun.

Infos et réservation :

**04 42 50 12 53 / 06 19 16 55 81
06 24 72 09 64**

domaine@bagrau.com

www.bagrau.com

JOURNÉE ROSE DE PROVENCE GOLF DE SAINT-TROPEZ

**Jeudi 19 juillet à Ramatuelle
et vendredi 20 juillet 2018
Sainte Maxime, Cavalaire,
Plages de Pampelonne.**

Venez à la découverte des vins varois lors de la « Journée Rose de Provence ». Les jeunes agriculteurs varois vous font voir la vie en rose... Pour la 7ème édition, la Journée évolue, la soirée musicale se transforme en soirée de clôture. Les Jeunes, inviteront les estivants à fêter avec eux la fin de la Journée Rose de Provence 2018 ! Un événement idéal pour apprécier les vins du terroir produits dans le respect des traditions et partager avec eux leur passion de la viticulture.

Infos : 04 94 50 33 34

ART & VIN

« Les Rendez-vous des Vignerons Indépendants du Var »

Du 1er juillet au 31 Août 2018
Art et Vin est le fruit de rencontres entre vignerons et

artistes, une expérience originale qui demande à chacun curiosité et ouverture d'esprit pour percevoir toute la diversité, la beauté et la rigueur du métier de l'autre. Chaque année, les Vignerons Indépendants du Var accueillent chez eux des artistes (chevrons ou prometteurs). Les domaines et châteaux varois se transforment ainsi le temps d'un été, en galeries éphémères où sculpture, peinture et autres œuvres côtoient les caves, chais et vignes de Provence !

Entrée gratuite

Infos : 04 98 05 13 83

www.art-et-vin.net

OPÉRATION COOPARADE

Par les Vignerons coopérateurs du Var.

Marché nocturne le Lundi 23 juillet 2018 à Bormes les Mimosas / Dimanche 14 octobre 2018 à Collobrières (pendant la fête de la châtaigne)

La Fédération des Vignerons Coopérateurs du Var organise la Cooparade pour mettre en lumière les valeurs de la coopération mais aussi la diversité et la qualité de ses produits agricoles. Elle se présente sous la forme d'un « marché » propre à la coopération où seront proposés à la dégustation divers produits : les vins du Var bien sûr, mais aussi huiles d'olive, fromages...

Infos et Programme :

04 94 59 01 96

www.lescavescoopduvar.fr

30 ANS DE LA NUIT DES VIGNADES CÔTES DE PROVENCE

Jeudi 19 Juillet 2018 de 18h à 22h30 à Hyères

Une soirée découverte et dégustation organisée par le syndicat des vins Côtes de Provence et en partenariat avec la ville d'Hyères. 40 vignerons de l'appellation regroupés sur la zone piétonne d'Hyères proposent la dégustation et la vente de leurs

RALLYE
DES VIGNERONS
DES BAUX-DE-PROVENCE

LES VIGNERONS
DES BAUX-DE-PROVENCE

SAMEDI
22.09.2018

COMPOSEZ VOTRE ÉQUIPE
EMBARQUEZ DANS VOTRE VOITURE
PARTEZ À LA **DÉCOUVERTE**
DE LA VALLÉE DES BAUX

INSCRIPTIONS ET PROGRAMME SUR : WWW.LESVINDESBAUX.COM/RALLYE-DES-BAUX
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

vins blancs, rouges et rosés du millésime 2017 et précédents. Des animations seront programmées durant la soirée avec le casino des vins permettant de remporter des bouteilles de vin Côtes de Provence et des animations pour les enfants. Pour accompagner la dégustation, un espace restauration et des stands de produits locaux seront également proposés aux visiteurs. Un pass dégustation comprenant un verre de dégustation et son porte-verre est proposé au public au prix de 5€ TTC.

Infos: 04 94 99 50 00

www.maison-des-vins.fr

CÔTÉ CAVES EN PROVENCE **Var/Bouches du Rhône**

1er Juin au 31 août 2018

+ de 68 000 lots mis en jeu ! Le CIVP organise, pour la 9^{ème} année consécutive et pendant tout l'été, le jeu « Côté Caves » dans les caveaux de vente Côtes de

Provence, Coteaux Varois en Provence et Coteaux d'Aix-en-Provence, soit plus de 300 caves participantes (caves particulières et coopératives) dans le Var et les Bouches-du-Rhône. Une occasion supplémentaire donnée au grand public de pousser la porte des nombreux caveaux que compte la région ! Le jeu gratuit « Côté Caves en Provence » est simple et sans obligation d'achat. Le vigneron remet au visiteur un ticket à gratter pour tenter de gagner immédiatement l'un des 68 000 lots mis en jeu : foutes, plateau, sac en toile de jute, housse étanche pour smartphone, couteau sommelier, verres plexi.

Infos :

civp@provencewines.com

www.vinsdeprovence.com

LA FÊTE DES VINS **D'AIX-EN-PROVENCE**

Aix-en-Provence

Dimanche 29 juillet 2018

C'est toujours le cours Mirabeau, artère centrale de la cité du Roi René, qui abrite le dernier dimanche de juillet la traditionnelle fête des Coteaux d'Aix-en-Provence organisée depuis 1985 par la Confrérie des Echantons du Roi René. Au programme de la journée, dégustation de vins (une quarantaine de vigneronns présents), d'huiles d'olives et de produits du terroir.

Infos :

secretariat@echansonsduroyrene.fr

FÊTE DU RAISIN **DE LA MIOUGRANO** **DE FRÉJUS**

Vendredi 3 Samedi 4 & Dimanche 5 août 2018

C'est sous l'impulsion du Groupe de Maintenance des Traditions Provençales, «La Miougrano», que renaît, chaque année, une fête à la fois sacrée et profane, pour célébrer les premiers raisins : la «Fête du Raisin». La vente d'un verre/dégustation permet au public de goûter aux productions des domaines présents le samedi et le dimanche. Moments uniques à ne pas manquer : la Messe du Raisin le dimanche, privilège unique dans toute la Chrétienté depuis le VI^{ème} siècle et les danses traditionnelles sur le parvis de la Cathédrale. Dégustation des vins de l'AOC Côtes de Provence Fréjus et animations dans leurs chais pendant la fête.

Infos : 04 94 51 83 83

www.frejus.fr

RALLYE **DE LA SAINTE-VICTOIRE** **Samedi 20 Octobre 2018**

Au cœur des paysages immortalisés par Cézanne, le grand rallye annuel des Vignerons de Sainte-Victoire, propose de partager entre amis ou en famille les secrets d'une grande appellation. En voiture et par équipe, les participants parcourent un circuit de caves et domaines

dans lesquels les vigneronns leur réservent un accueil privilégié au travers d'ateliers initiatiques. Chaque équipe se rend tour à tour dans les domaines à la découverte des animations proposées: vin & santé, dégustation à l'aveugle, initiation à la dégustation, travail de la vigne et du vin, accords mets & vins et service du vin. Le tout est accompagné d'une présentation des vignobles (dans laquelle les réponses aux énigmes seront glissées) et une nouvelle énigme est distribuée pour se rendre dans le domaine suivant. Sensibilisation à la sécurité routière : chaque équipe désignera son SAM qui sera récompensé s'il respecte les règles de sécurité. Un cocktail dinatoire clôturera cette manifestation et une bouteille de vin sera offerte à chaque adulte participant.

PRIX :

39€ POUR LES ADULTES

15€ POUR LES ENFANTS

(jusqu'à 16 ans)

Infos & Réservations :

04 42 61 37 60

www.vins-sainte-victoire.com

SALON ATOUR DU VIN **À DRAGUIGNAN**

Samedi 27 & dimanche 28
octobre 2018

Autour des domaines et caves, produits du terroir et artisans d'art exposants, des démonstrations culinaires et recettes réalisées par les restaurateurs étoilés, le Club de la Gastronomie du Var et les Maîtres restaurateurs de la dracénie. Des ateliers « Initiation à la dégustation » animés par la Maison des Vins Côtes de Provence ponctueront aussi les deux jours de salon... Animations et jeux au fil des stands, ateliers pour les enfants, découverte des savoir-faire viticoles avec le Musée des Arts et Traditions Populaires de Draguignan, restauration sur place...

Infos : 04 98 105 105

www.dracenie.com



PAR FABRICE **SOMMIER**

Chef sommelier, directeur de la restauration et des ressources humaines du groupe Georges Blanc à Vonnas dans l'Ain, dont le restaurant gastronomique est triplement étoilé au Michelin, Fabrice Sommier est devenu « Un des Meilleurs Ouvriers de France » en sommellerie en 2007. Au « village Blanc », il est à la tête d'une dizaine de sommeliers et de 130 000 flacons. Et, parmi ces derniers, il y a bien sûr des vins de Provence. Fabrice Sommier nous en parle.

Il serait impossible qu'une grande table comme celle de Georges Blanc, même située à proximité des vignobles de Bourgogne, du Beaujolais, du Rhône et autres, fasse l'impasse sur les vins de Provence qui ont une place au sein de notre carte. Trop souvent, on réduit la Provence au vin rosé alors qu'on peut y trouver d'excellents vins blancs et rouges. Mais c'est vrai qu'en Bourgogne, les blancs sont d'excellence

et j'aime chercher les pépites provençales plutôt du côté des rouges et des rosés. En ce qui concerne les rouges, des AOP comme les Côtes de Provence Sainte-Victoire et Bandol proposent des vins qui ont une réelle capacité au vieillissement. Assagis par le temps, ce sont des vins de grande personnalité que ne demandent qu'à être découverts. J'ai partagé, il y a peu, un Bandol du Domaine Tempier, millésime 1989, c'était somptueux ! Dans nos caves, nous avons aussi, et entre autres, une belle collection de Pradeaux et de Pibarnon. Un peu plus à l'ouest, toujours pour les rouges, le terroir des Baux de Provence dans les Alpilles recèle de belles références. J'ai une passion toute particulière pour les vins du Domaine de Trévallon que j'ai plaisir à faire découvrir à nos hôtes : des vins puissants, certes, mais aussi élégants et d'une grande finesse, qui nous permettent d'effectuer des accords délicats avec les mets.

Concernant le vin rosé, il est trop souvent, et à tort, assimilé à un vin à boire jeune. On se sent toujours obligé de lui coller une date limite de consommation... Personnellement, je suis persuadé qu'il y a beaucoup de plaisir à prendre avec la consommation de vieux rosés. J'affectionne particulièrement les vins des Côtes de Provence La Londe notamment, et entre autres, ceux du Domaine Saint-André de Figuière et sa cuvée première, tant en blanc qu'en rosé. Sur les très belles cuvées, je n'hésite pas à déguster avec un ou plusieurs millésimes d'écart

et c'est bien meilleur ! Du côté de Cassis, mes choix se portent en particulier sur les vins du Clos Sainte Magdeleine et sur ceux du Domaine du Paternel. Ils font remonter en moi des souvenirs émus de bouillabaisse « Chez Michel », aux Catalans à Marseille avec l'ami Michel Hermet. Quant au vin blanc, pour accompagner une lotte aux citrons confits de la Côte d'Azur, un Bellet, si possible légèrement évolué fera l'affaire.

Pour terminer, je confirme que nous vendons de plus en plus de bouteilles de vin rosé chez Georges Blanc, tant au restaurant trois Etoiles Michelin que dans nos bistrotts, le consommateur l'assimilant à un rouge un peu léger, et ce, souvent au détriment des vins blancs.

J'ai beaucoup de plaisir à présenter ces vins rosés à notre clientèle, car je me considère avant tout comme un ambassadeur du vin français dans sa diversité et même je suis fier d'être berrichon et j'ai oublié d'être chauvin...

CHÂTEAU DE LA ROQUE FORCADE

DOMAINE DE CARACTÈRE

Entre tradition & émotion



Laurence & Frédéric Maurizot
Propriétaires récoltants

Mise en bouteille à la propriété
IGP Méditerranée - Miel - Huile d'olives

Espace de réception
événements privés & entreprises

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



LA DORIA RD N°8 Lieu dit Baume de Marron
13124 Peypin

www.chateaulaaroqueforcade.com
contact@chateaulaaroqueforcade.com
Tél. : 04 42 98 81 41 - 06 20 96 46 85



VINS DE PROVENCE

le Goût du Style

CÔTES DE PROVENCE
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

•
VINSDEPROVENCE.COM

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

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