

Rouges & Blancs

EN PROVENCE

2021

n°5



INTERPROFESSION

LES AMBITIONS D'ÉRIC PASTORINO

LE NOUVEAU PRÉSIDENT DU CIVP
PRÉSENTE SON PROGRAMME

ÉCONOMIE

LA COOPÉRATION A BIEN ÉVOLUÉ

CRÉÉES IL Y A 100 ANS
LES CAVES COOP SE PORTENT BIEN

À TABLE !

MAËLLE BRUGUERA MEILLEURE PÂTISSIÈRE

ELLE A ÉTÉ DISTINGUÉE PAR
LE GUIDE MICHELIN ET GAULT & MILLAU

PHOTO : SOPHIE SPITERI

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



BLUESIDE

PROPRIÉTÉS VITICOLES • VINEYARD ESTATES



TRANSACTIONS - CESSION - ACQUISITION

PROPRIÉTÉS VITICOLES EN PROVENCE



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

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

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

Vous souhaitez vendre ou acheter un vignoble en Provence ?

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







DESSIN : MÉLUSINE PIROTTE

Mutations climatiques

PAR MICHEL EGÉA

C'est un lieu commun que de le dire, et de l'écrire, la météo débloque ! Inutile de revenir sur des images de catastrophes et de désolation liées à des intempéries un peu partout dans le monde. Depuis quelques années il est impossible de faire l'autruche : ça n'arrive pas qu'aux autres... Les vigneron provençaux comptent parmi les professions grandement impactées et doivent désormais faire avec et user de leurs capacités d'adaptation.

Automne pluvieux, hiver sec et doux peu arrosé, une sortie d'hiver marquée par des vignes qui débourent précocement et vlan ! Le printemps arrive avec des épisodes de gel. Autant dire qu'à ce moment là, le long fleuve tranquille fait partie du domaine des rêves. Quant aux nuits des vignerons concernés, elles sont blanches et plutôt agitées. Certains les passent à allumer des bougies pour tenter de sauver ce qui peut l'être sur des langues mortelles qui se déplacent en fonction des courants d'air. On constate les dégâts, on se retrousse les manches et on soigne son vignoble. Les grenaches ont mal encaissé le coup, les autres cépages tiennent le cap.

L'été sera chaud et sec ; pas vraiment de stress hydrique en Provence mais les maturations ont du mal à se faire et les raisins ont souvent une fâcheuse tendance à se prendre pour des coucougnettes de libellules. Il faudra faire avec. Et les vignerons provençaux le font. Ils récoltent des grappes de bonne qualité, qui, même arrivées à maturité, restent allégées en alcool. Alors les hommes (et femmes) de l'art en profitent pour élaborer des vins qui promettent quelques explosions aromatiques. Un demi mal, peut-être, pour un bien.

A l'heure où ça cogite dur dans les cerveaux des chercheurs pour trouver la parade viticole au réchauffement planétaire, à l'heure où les nouveaux cépages, et parfois les anciens, sont expérimentés, en attendant la lumière, ou le miracle, les Provençaux font avec ce qu'ils ont et s'en sortent plutôt bien. De quoi voir venir et attendre, avec le sourire au coin des lèvres, les cuvées vineuses que l'on nous annonce élaborées plus ou moins rapidement en Irlande ou en Grande Bretagne. A nous le vin dans toutes ses couleurs, à eux le malt et la tourbe, et les vaches seront bien gardées !



8-9

INTERPROFESSION

LES AMBITIONS D'ERIC PASTORINO POUR LES VINS DE PROVENCE
Elu pour trois ans, en juin dernier, Président du CIVP, Eric Pastorino nous a confié ses projets pour faire grandir les appellations provençales.



12-13

INTERVIEW

BLUE SIDE, LES SPECIALISTES DE LA VENTE DE VIGNOBLES
Il y a une dizaine d'années, Arnaud Courret et Tom Verger créaient Blue Side, une société spécialisée dans les transactions de propriétés viticoles.



17-28

DOSSIER

LES CAVES COOPÉRATIVES, ALERTES CENTENAIRES
Elles sont âgées d'un siècle et ont su se moderniser. Nous avons dégusté leurs vins rouges et retracé leur histoire avec Hélène Basset.



56-57

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

OLIVIER NASLES VEUT FAIRE BOUGER LES LIGNES
Le vigneron éguillen est le nouveau Président de l'ODG des Coteaux d'Aix-en-Provence. Il nous a confié ses ambitions pour l'appellation.



94-97

REGION SUD

L'AIXOISE MAELLE BRUGUERA MEILLEURE PÂTISSIERE
Déjà distinguée par le guide Michelin avec le trophée Passion dessert, Maëlle Bruguera a reçu le prix de meilleure pâtissière de Gault & Millau



93-106

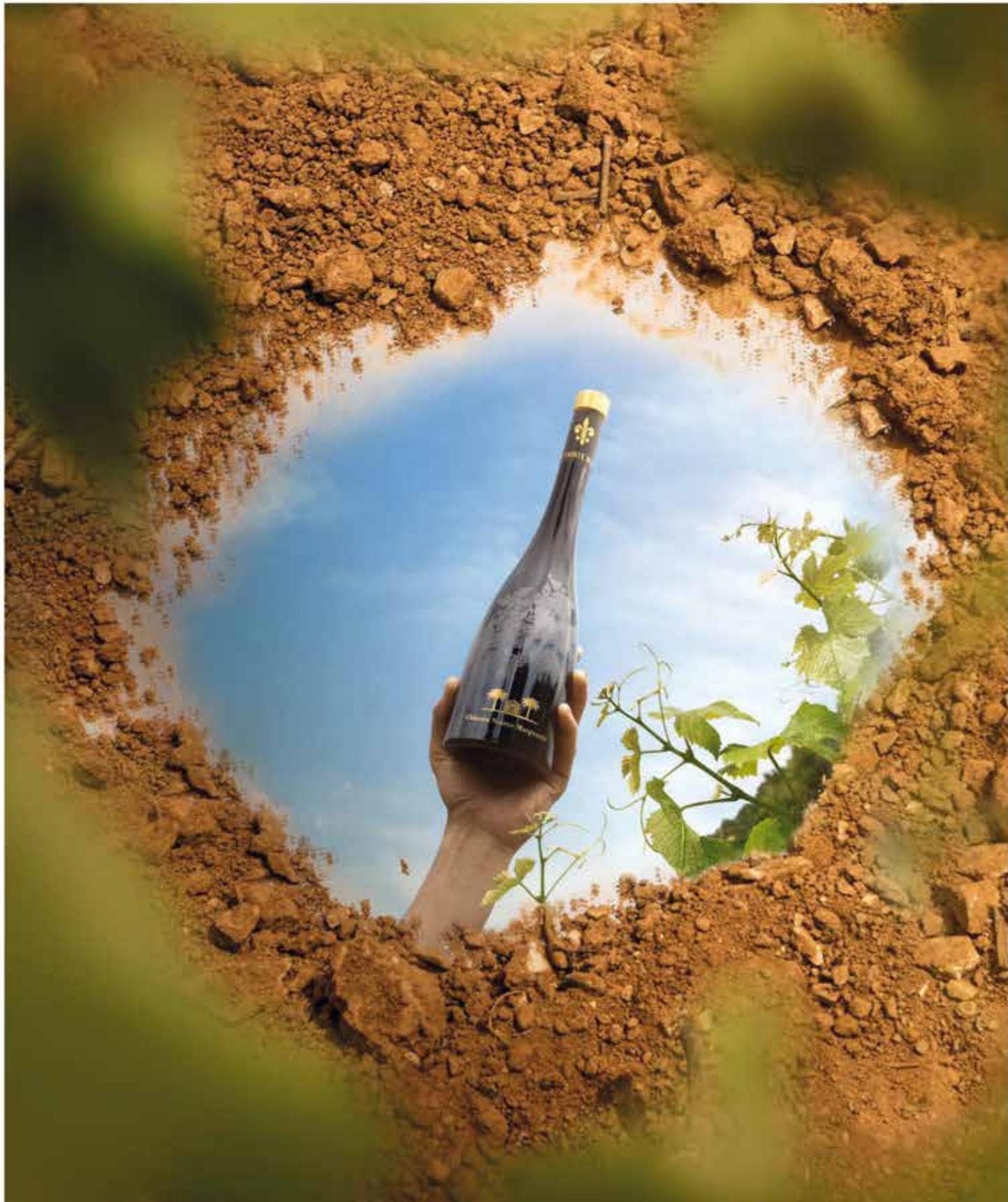
A TABLE !

DES DESSERTS POUR EGAYER LA FIN DE L'ANNEE
Avec Maëlle Bruguera, deux autres chefs de la région nous ont proposé une recette de dessert et Lenôtre nous propose sa bûche Sainte-Victoire.

● En page 15, découvrez le mode d'emploi de nos dégustations

Rouges et Blancs en Provence

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Virgile ANGOT. ONT COLLABORÉ À CE MAGAZINE : Michel EGEE (michel.egee@orange.fr - rédaction et coordination), Sophie SPITERI (photographies). CONCEPTION GRAPHIQUE / MISE EN PAGE : Gilles COZZOLINO - www.graphique-com.fr. CHEF DE PUBLICITÉ : Karine Siddi - 06 03 44 25 18
IMPRESSION : SPOT IMPRIMERIE - 80 Chemin de la Parette - 13012 Marseille - DÉPÔT LÉGAL : Décembre 2021. PARUTION : Décembre 2021.
Reproduction, même partielle, interdite. "ROUGES ET BLANCS EN PROVENCE" est une publication de V.A. PRODUCTIONS - Les Terrasses de l'Arbois Bâtiment C - 130 rue du Vallon de la Vierge - 13100 AIX-EN-PROVENCE - 04 42 53 10 22.



CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

WWW.CHATEAUSAINTEMARGUERITE.COM - +33 (0)4 94 00 44 44 - CONTACT@VINSFAYARD.COM

381, ROUTE DE VALCROS - 83250 LA LONDE-LES-MAURES - FRANCE

CRU CLASSÉ DEPUIS 1955

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
CÔTES DE PROVENCE



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



ERIC PASTORINO : « L'INTÉRÊT COLLECTIF EST LA FORCE DE LA MARQUE PROVENCE »

FIN JUIN, ERIC PASTORINO A ÉTÉ ÉLU PRÉSIDENT DU CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE (CIVP). VITICULTEUR À LA CAVE COOPÉRATIVE DES VIGNERONS DE GONFARON QU'IL PRÉSIDE, IL SUCCÈDE À JEAN-JACQUES BREBAN DANS LE CADRE DE L'ALTERNANCE NÉGOCE/PRODUCTION.

Président du syndicat des Côtes de Provence, de la Fédération des Syndicats de Producteurs de Vins AOC du Sud-Est (FRAOC), du Comité Régional Provence-Corse de l'Institut National des Appellations d'Origine, Eric Pastorino fait partie de ces professionnels très actifs qui n'ont de cesse d'œuvrer pour l'intérêt commun. « Je ne cherche pas à cumuler les présidences, confie-t-il, mais à apporter ma contribution à la valorisation des vins de Provence. » Issu de la coopération, il place le collectif avant tout ; l'homme est avenant, sa compétence reconnue dans le milieu de la viticulture régionale et même au-delà, et il sait s'entourer de colla-

borateurs attentifs et efficaces. Nous avons effectué en sa compagnie un tour d'horizon à l'aube de son mandat de trois ans au CIVP.

La première question est, malheureusement, consécutive à l'incendie qui a ravagé le Var à la fin du mois d'août. Quel impact a-t-il eu sur l'activité viticole ?

Une centaine de vigneronns sont concernés. Parmi eux, quatre exploitations ont subi des dommages très importants avec parfois des pertes terribles concernant les bâtiments, les stocks et les matériels. Si 7200 ha ont été détruits dans cet incendie, 250 ha de vignes ont été par-



tiellement touchés par les flammes et 800 ha ont été survolés par les cendres et les fumées. Ce qui a compliqué l'organisation des vendanges puisqu'il a fallu séparer et vinifier à part le raisin qui a été touché par les cendres et les fumées, ce qui peut donner au vin un goût de brûlé. Certaines parcelles, dont les raisins étaient très marqués par ce goût, n'ont pas été vendangées.

Quelles sont les actions menées par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence en faveur des exploitations touchées ?

Nous avons relayé très rapidement les cagnottes mises en place pour venir en aide aux vigneron affectés par le drame auprès de nos réseaux. Nous participons à la cellule de crise mise en place par la chambre d'agriculture et nous avons surtout une importante mission d'accompagnement et de conseil.

Fin juin, vous avez été porté à la présidence du CIVP par vos pairs. Quelles ont été vos motivations pour briguer cette fonction ?

Une seule motivation, en fait. Je suis convaincu que nos appellations provençales ont tous les éléments afin de connaître une importante montée en gamme. Président du syndicat des Côtes de Provence j'ai, depuis plusieurs années, prôné l'intérêt de cette progression. Aujourd'hui j'ai voulu que les autres appellations adhérentes au CIVP soient associées à l'accentuation de cette montée en gamme.

La marque « vins de Provence » est connue dans le monde entier. En créant des dénominations de terroir (DGC), ne risquez-vous pas de diluer une image forte ?

C'est certain qu'à l'export, la marque vins de Provence est reconnue et porteuse. Mais les Côtes de Provence, depuis vingt ans, ont tenu à créer des dénominations géographiques de terroir qui participent grandement à la montée en gamme évoquée plus haut. De plus en plus de connaisseurs sont friands de ces dénominations. Les vins de Provence, leurs appellations et les dénominations, c'est un tout qui doit nous servir sur les marchés.

Il y a deux ans, la DGC Notre-Dame des Anges a vu le jour, mais elle n'a, semble-t-il, pas convaincu une majorité de vigneron situés sur son territoire...

En fait nous ne pouvons forcer personne à adhérer. Mais pour créer cette DGC il a fallu qu'un groupe humain se forme et tra-

vaille en ce sens. Pour moi, ce n'est pas choquant que tous les vigneron n'adhèrent pas pour l'instant. Nombre d'entre eux attendent de voir... Et aujourd'hui ceux qui adhèrent sont satisfaits ; c'est le principal et le meilleur argument pour que les autres les rejoignent.

Nombre d'autres appellations essaient de tailler des croupières au rosé de Provence. Quels atouts devez-vous jouer pour les contrer ?

La Provence est « la » référence en terme de rosé. Nos appellations doivent en être conscientes et afficher, chacune, leur histoire. L'un des axes de travail de mon mandat sera de mettre en avant ces histoires. Mais ici la notion de marque revient sur la table. Il faut avoir une marque forte, la plus rassurante possible, et en avoir la maîtrise. Il faut se professionnaliser de plus en plus pour sauvegarder le fond de commerce du vigneron. Au cours de mon mandat je veux embarquer le vignoble sur ce chemin, faire comprendre notre positionnement dans tous les segments, avoir un cadre de travail bien précis. C'est pour cela que j'ai tenu à ce que le conseil d'administration se réunisse en séminaire pour élaborer un plan stratégique qui sera présenté avant la fin de l'année. Et ce que je désire par dessus tout c'est d'intensifier, parfois de renouer ou nouer tout simplement, la relation avec nos adhérents. L'intérêt collectif est la force de notre marque et la structure CIVP est là pour accompagner ce travail auprès des adhérents en interne et promouvoir la marque en externe.

Sans préjuger de la teneur du plan stratégique à venir, y-a-t-il d'autres secteurs dans lesquels vous entendez que le CIVP s'engage ?

Oui, et au premier rang l'œnotourisme. J'aimerais que le Conseil Interprofessionnel, en liaison avec les autres organismes concernés, développe ce secteur en lui donnant de la visibilité et de la cohérence tout en accentuant la formation et en informant les vigneron qui reçoivent les touristes. Ensuite j'aimerais que l'on puisse travailler sur la notion de rosé millésimé. Il existe des rosés de plusieurs années d'âge qui sont de superbes vins de gastronomie. Même si c'est une niche, je pense qu'elle peut contribuer à la montée en gamme. Enfin, le CIVP doit être un moteur dans la création d'une organisation fonctionnelle en matière d'agro-écologie.

Propos recueillis par Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI

**LE NOUVEAU
BUREAU DU CIVP**

Président :

Eric Pastorino

1er vice-président :

Olivier Nasles

2e vice-président :

Philippe Brel

3e vice-président :

Philippe Laillet

Secrétaire général :

Eric Lambert

Secrétaire générale adjointe :

Aurélien Bertin

Trésorier :

Salvatore Patti

Adjoint :

Paul Bernard

LES PREMIERS TROPHÉES DU CLUSTER PROVENCE ROSÉ



Les lauréats réunis devant les membres du jury à l'occasion de la remise des trophées. Photo S.G.

Après trois reports liés à la situation sanitaire, le Cluster Provence Rosé et ses partenaires ont réussi à organiser le 12 octobre, pendant la Foire de Brignoles en Provence Verte, la cérémonie de remise des Trophées de l'innovation du Vin. Cinq entreprises ont été récompensées pour leur innovation. 23 dossiers de candidature avaient été déposés..

Le jury de cette édition était présidé par Gérard Mourou, Prix Nobel de Physique 2018 pour ses travaux sur le laser, et composé de Philippe Brel, Directeur d'Estandon Coopérative en Provence, président du Cluster Provence Rosé, Eric Paolini, Directeur Général de Visea-Couturier, vice-président du Cluster Provence Rosé, Christophe Riou, directeur de l'IFV, Gilles Masson, directeur du Centre du Rosé, Jean-Jacques Breban, directeur de l'antenne CCI Brignoles, Tina Marchioro, responsable de formation du Lycée agricole de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, Claire Mermet, responsable Réseau et Croissance de Innov'Alliance, Gaëtan Hawadier, directeur marketing Estandon Coopérative en Provence, Magali Sagues, directrice et rédactrice en chef Paysan du Midi & Agriculteur Provençal et Thierry Ballatore, président de la Foire de Brignoles.

Dans la catégorie Innovation marketing *

C'est la start-Up Vino Vibes qui a été retenue pour Vino Ways, son produit œnotourisme permettant de créer des visites œnotouristiques « augmentées ». Pour les appellations, les territoires ou les domaines, il représente un service tout-en-un : conception des parcours de visites, quiz, création de gamme autour de la dégustation.
Contact : pascal@vinovibes.fr

Dans la catégorie Innovation Process Viticole

C'est la solution Agrio de RGX System qui a été distinguée. Comment fonctionne la solution Agrio ? La veille de la vendange, le service technique RGX System installe une caméra dans la cabine de la machine à vendanger. Lorsque la vendange démarre, le conducteur appuie sur « enregistrement » pour lancer l'acquisition des données. Son travail terminé, il appuie sur « arrêt ». Les données sont transférées vers des serveurs sécurisés et sont traitées par des algorithmes d'intelligence artificielle. Dès le lendemain, la restitution cartographique, au pied près, est disponible sur la plateforme internet et sur l'application smartphone de RGX System.
Contact : alex@rgx-systems.com.

Dans la catégorie Innovation process vinicole

C'est le test de tendance d'évolution des vins de VINVENTIONS qui a obtenu le trophée. Ce test permet, à partir d'analyses électrochimiques du vin réalisées avec le NomaSense PolyScan C200, d'évaluer en anticipation la sensibilité à l'oxydation d'un vin, c'est-à-dire le risque d'apparition de caractères oxydatifs lors d'une exposition à l'oxygène. Selon le résultat du test, le vinificateur peut mieux adapter ses choix d'élevage et de conservation des vins.

Contact : magali.koralewski@vinventions.com

Dans la catégorie Innovation environnementale

C'est le procédé Hydroepur d'AZUVIA qui a été distingué. Il s'agit d'un module de dépollution pouvant traiter les effluents viticoles et vinicoles toute l'année, agencé de façon étagée pour un gain d'espace et d'efficacité, et accueilli sous une serre qui respecte l'esthétique des châteaux producteurs.
Contact : paul-etienne.fontaine@azuvia.fr

Dans la catégorie Innovation sociétale,

C'est le portage Collaboratif de Foncier Agricole « Terre Adonis » qui a reçu le trophée. SCIC Terre Adonis est une structure solidaire et d'utilité sociale de portage de foncier agricole, qui fédère des partenaires publics et privés autour de projets d'installation ou de consolidation de jeunes agriculteurs qui ne disposent pas de moyens financiers suffisants pour établir ou développer leur activité.
Contact : Camille.gonzalez@safer-paca.com

CHÂTEAU SAINT-MAUR

— CRU CLASSE —

GOLFE DE SAINT-TROPEZ
CÔTES DE PROVENCE

CHAQUE SOUVENIR
A UNE SAVEUR

ZANNIER.COM
RETROUVEZ-NOUS SUR



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

ARNAUD COURRET ET TOM VERGER **EXPERTS EN VIGNOBLES**

IL Y A UNE DIZAINE D'ANNÉES, ARNAUD COURRET ET TOM VERGER CRÉAIENT BLUE SIDE, UNE SOCIÉTÉ SPÉCIALISÉE DANS LES TRANSACTIONS DE PROPRIÉTÉS, EXPLOITATIONS ET DOMAINES VITICOLES DANS LE SUD DE LA FRANCE. ILS ONT MENÉ À TERME, CES DERNIÈRES ANNÉES, QUELQUES TRANSACTIONS TRÈS MÉDIATISÉES. NOUS AVONS RENCONTRÉ ARNAUD COURRET POUR DÉCOUVRIR CE SECTEUR D'ACTIVITÉS BIEN PARTICULIER.

Q u'est-ce qui a motivé la naissance de Blue Side ?

C'est essentiellement la passion attachée à l'activité viticole que mon associé et moi-même partageons par des histoires familiales communes et l'intérêt pour la chose viticole qui est multi facettes et multi dimensionnelle.

Avant Blue Side vous étiez tous deux dans des secteurs d'activités bien différents...

Effectivement, Tom Verger travaillait dans le commerce de grosses structures informatiques et moi dans le domaine de l'industrie des télécommunications, ce qui nous a donné un bagage commercial et technique.

On ne s'improvise pas dans un métier si particulier. Comment se sont passés les premiers pas ?

Avec beaucoup de passion et une volonté affirmée de se structurer. Pendant deux ans nous nous sommes formés avec un œnologue afin de mieux connaître toute la partie technique depuis le terroir et le végétal jusqu'au matériel, au marketing et à la distribution de produits finis.

Je présume qu'il est plus facile de vendre un appartement ou une villa qu'une exploitation viticole...

Certainement plus facile, d'autant plus que le Covid a fait exploser le marché résidentiel, mais beaucoup moins intéressant. Les transactions que nous menons se font sur la durée. Ce sont des dossiers complexes ; on n'achète pas un domaine viticole comme on achète une villa dans la mesure où il y a une exploitation agricole qu'il va falloir faire vivre. Alors, effectivement, nous réalisons trois ou quatre transactions par an quand une agence immobilière en fait peut-être une vingtaine.

Est-ce difficile de trouver des vendeurs et des acquéreurs ?

En fait nous avons deux points de relations importants. Un auprès des propriétaires et vendeurs potentiels que nous rencontrons souvent. Puis il y a une notoriété qui s'est développée au fil des dix dernières années. Nous avons beaucoup de demande de la part d'investisseurs. Chez ces derniers il faut distinguer ceux qui ont déjà mis un pied et même plus dans le secteur viticole puis ceux



**”
NOTRE
MISSION EST
D'ACCOM-
PAGNER
JUSQU'AU
BOUT UNE
TRANSMIS-
SION DE
PROPRIÉTÉ.
”**



qui, à un moment de leur vie, veulent procéder à un investissement passion qui représente aussi un investissement patrimonial sécurisé. Nous avons 1800 références d'acheteurs en portefeuille avec peu de fonds d'investissement.

Comment opérez-vous pour réaliser une transaction ?

Notre méthode est simple ; nous réalisons un état des lieux complet du bien à vendre afin de présenter à nos clients des dossiers extrêmement techniques qui permettent d'analyser les atouts et les faiblesses afin de déterminer clairement les axes d'investissements qui vont être importants sur telle ou telle exploitation.

Notre mission étant d'accompagner jusqu'au bout une transmission de propriété.

On dit souvent que toutes les propriétés viticoles sont à vendre et qu'il suffit d'y mettre le prix ; c'est vrai ?

Théoriquement oui ; mais en pratique, aujourd'hui, plus personne n'a d'argent à gaspiller. Notre travail c'est arriver à déterminer le juste prix de la propriété qui est à la vente.

La présence de grands investisseurs déjà en place et l'arrivée d'autres a-t-elle une incidence sur votre activité ?

Pas vraiment. Puis nous y avons un peu participé puisque nous avons accompagné le groupe LVMH dans sa première acquisition en Provence au Château du Galoupet. Ce n'est pas un problème en soi, ça peut faire fantasmer un certain nombre de gens mais ça contribue à tirer vers le haut la région Provence. Alors oui, ça fait monter les prix mais on est obligé de conserver une approche rationnelle

pour chaque domaine. Même si, évidemment, lorsqu'on devient le voisin de LVMH ça donne un caractère nouveau à l'exploitation et forcément une survalorisation. Il y a aussi un élément qui a une incidence importante c'est que ces gens-là ont les moyens d'investir beaucoup et d'être propriétaires de leur foncier, ce qui leur permet de sécuriser leurs approvisionnements.

La crise que nous traversons a-t-elle un effet sur le marché ?

Le marché est très porteur aujourd'hui. Beaucoup d'investisseurs ont pris conscience de la fragilité de l'environnement économique mondial et investir dans du foncier viticole c'est un investissement patrimonial sécurisé. Vous avez une crise du Covid et une crise financière, à la sortie de la crise vous avez toujours vos vignes et vos terres. Dans une région touristique comme la nôtre, ça reste un marché attrayant.

Vous prônez la confidentialité, ce qui est fort logique, mais le milieu est petit. Comment faites vous pour garantir cette confidentialité ?

Effectivement c'est un milieu où tout se sait et la confidentialité est difficile à maîtriser. Les gens parlent beaucoup et disent souvent n'importe quoi. En un an et demi de transaction pour le Château du Galoupet, on a tout entendu et à chaque fois c'était « de source sûre ». On ne peut pas empêcher les fantasmes. Nous, notre but, c'est de protéger rigoureusement les exploitations commerciales pendant les transactions.

La Provence est votre secteur d'activités privilégié. Envisagez vous d'étendre votre champ d'action ?

En fait nous sommes présents en Provence et dans le Languedoc avec notre bureau au Pic Saint-Loup. Nous commençons à travailler sur la vallée du Rhône méridionale où nous entendons développer notre activité.

Propos recueillis par Michel EGEA



www.lecellierdeguilles.com

Un savoir faire depuis 1923

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

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

DÉGUSTÉS ET APPROUVÉS...

POUR VOUS

Tout comme pour le magazine « Rosés en Provence », cette année encore, du fait des contraintes liées à la crise sanitaire, les dégustations à l'aveugle requises pour la réalisation de cette édition de « Rouges et Blancs en

Provence » ont été échelonnées dans le temps. Mais elles ont pu être menées à bien et nous pouvons aujourd'hui vous faire part de nos appréciations concernant les vins à la vente dans les caveaux ces mois prochains.

LES ROUGES DES COOPÉRATIVES P. 21 À 28

Nous avons décidé de proposer dans ce magazine un dossier sur les caves coopératives de la région qui fêtent leurs cent ans, les unes après les autres. Nous avons donc lancé un appel à échantillons par l'intermédiaire du CIVP (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence) afin de pouvoir déguster une référence de rouge AOC élaboré par les coopératives. Nous avons finalement dégusté 14 vins différents qui ont chacun apporté la preuve de l'excellence du travail effectué dans ces caves. A noter qu'aux trois premières places figurent les vins des trois appellations phare provençales. Cette dégustation a permis de mettre en lumière la qualité du travail effectué dans les coopératives.

LES CÔTES DE PROVENCE P. 33 À 45

Concernant les Côtes de Provence, avec ou sans dénomination géographique, nous avons dégusté les vins rouges et blancs qui avaient obtenu une médaille d'or à l'occasion du dernier concours des vins de Provence. Une dégustation intéressante qui a permis de goûter à nouveau de très beaux vins dans ces deux couleurs. Une dégustation qui prouve, si besoin en était, qu'il n'y a pas que le rosé dans la vie !

LES COTEAUX VAROIS EN PROVENCE P. 47 À 53

Pour cette appellation, nous avons décidé de déguster les vins rouges. A l'issue de l'appel à échantillons lancé par le CIVP, 16 maisons nous ont donné l'occasion de déguster de très beaux vins, majoritairement marqués par la fraîcheur du terroir. à signaler que la cave Saint-André, coopérative déjà distinguée dans nos magazines, place sa cuvée Pite en deuxième position !

LES COTEAUX D'AIX EN PROVENCE P. 60 À 69

Pour l'appellation aixoise, ce sont les blancs qui ont fait l'objet de l'appel à échantillons. 22 maisons y ont répondu et nous avons retenu 16 bouteilles à l'issue d'une dégustation qui a mis en valeur d'indéniables qualités aromatiques de vins à la belle vivacité.

BANDOL P. 71 À 81

31 échantillons de rouge et 21 de blanc ont été présentés par les vignerons de l'appellation pour notre dégustation à l'issue de laquelle nous avons retenu 16 rouges et 13 blancs. Une fois de plus la dégustation des rouges a mis en valeur l'excellence du terroir bandolais pour cette couleur avec des vins ronds, puissants, aromatiques et de longue garde. Très belle dégustation de blancs, aussi, avec de la vivacité et des évolutions parfois très intéressantes à l'instar de notre coup de cœur qui est un millésime 2017 !

LES BAUX-DE-PROVENCE P. 83 À 88

6 échantillons de rouge et 4 de blanc étaient au menu de notre dégustation. Il se dégage une extrême qualité d'ensemble avec des rouges soyeux et superbes et des blancs très aromatiques. Comme il n'y avait que quatre échantillons de blanc, il n'y a pas eu de coup de cœur attribué pour cette couleur.

PALETTE P. 90

Deux établissements (sur quatre il est vrai) ont présenté leurs échantillons de rouge et de blanc. Pas de surprise concernant l'excellence des vins de cette appellation qui est, rappelons-le, l'une des plus petites de France.

VITICULTURE

**TERRA
VITIS**

RESPONSABLE

CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE



Route de Rians | 83470 Ollières
04.98.05.40.10 | contact@tdsh.fr
www.terresdesainthilaire.com



CAVES COOPÉRATIVES : LES CENTENAIRES TIENNENT LA FORME

Elles ont vu le jour il y a cent ans et parfois plus. « L'Union », « La Solidarité », « L'Entraide » : leurs noms de baptême ne laissent guère planer de doutes sur les raisons de leurs naissances. On lira, dans les pages qui suivent, l'interview d'Hélène Basset, la directrice de la Fédération des Caves Coopératives du Var, qui revient sur leur histoire et les mutations qu'elles ont vécues. Aujourd'hui une majorité d'entre elles a traversé le siècle, plutôt avec bonheur, s'adaptant aux exigences des acheteurs et à l'obligation de fournir des vins de qualité constante. Une obligation d'autant plus importante que ce sont leurs vins, positionnés sur le marché par le négoce, qui portent l'image de la Provence auprès du plus large spectre de consommateurs. 17 caves dans les Bouches du Rhône et 42 dans le Var rassemblent des centaines d'adhérents qui font tous vivre les valeurs de la coopération. Nous avons voulu les mettre à l'honneur dans ce magazine.



LES CAVES COOPÉRATIVES DES BOUCHES DU RHÔNE

Les Vignerons du Garlaban (Auriol), Les Vignerons du Mistral (Berre), Le Cellier d'Eguilles (Eguilles), Les Vignerons du Roy René (Lambesc), Les Vignerons de Lançon de Provence (Lançon de Provence), Les Vignerons du Castellas (La Fare les Oliviers), Les Vignerons d'Aix-en-Provence (Les Granettes - Aix-en-Provence), Le Cellier de Laure (Noves), Les Vignerons de Pelissanne (Pelissanne), Les Vignerons de la Sainte-Victoire (Puyoubier), Hostellerie des Vins de Rognes (Rognes), Les Vignerons de Roquefort la Bédoule (Roquefort la Bédoule), Cave de Rousset (Rousset), La Venise provençale (Saint-Julien-les-Martigues), Cellier Saint Augustin (Sénas), Cellier Lou Bassaquet (Trets), Cellier des Quatre Tours (Venelles).

LES CAVES COOPÉRATIVES DU VAR

Le Cellier des Archers (Les Arcs sur Argens), Le Cellier de Gaspard (Besse sur Issole), Caveau deï Bormani (Bormes les Mimosas), Les Vignerons de la Provence Verte (Brignoles), Cave Fontaillade (Brue Auriac), Les Vignerons de La Cadièrenne (La Cadière d'Azur), Le Moulin de la Roque (Le Castellet), La Guilde des Vignerons du Cœur du Var (Le Cannet des Maures), Le Hameau des Vignerons de Carcès (Carcès), Les Vignerons de Collobrières (Collobrières), Les Vignerons de Correns (Correns), Les Vignerons de Cotignac (Cotignac), Cellier de la Crau (La Crau), Terra Provincia (Cuers), Les Caves de l'Amiral (Entrecasteaux), Comptoir des Vins de Flassans (Flassans), Le Cellier des 3 Collines (Flayosc), Les Vignerons de Gonfaron (Gonfaron), Les Vignerons de Grimaud (Grimaud), Cave des Vignerons Londaïs (La Londe les Maures), Cellier des Lorguans (Lorgues), Les Vignerons du Luc (Le Luc en Provence), Les Caves du Commandeur (Montfort sur Argens), Les Vignerons de Saint Romain (La Motte), Les Vignerons de la Cave de Pierrefeu (Pierrefeu), Le Cellier des Trois Pignes (Pignans), Les Vignerons de Plan de la Tour (Plan de la Tour), Les Vignerons du Baou (Pourcieux), Le Cellier Marius Caius (Pourrières), Le Cellier Saint Sidoine (Puget ville), Vignobles de Ramatuelle (Ramatuelle), Cellier du Mont Major (Rians), La Roquièrre (La Roquebrussanne), Les Vignerons de la Sainte Baume (Rougiers), Les Treilles d'Antonin (Saint Antonin), Le Cellier de la Sainte Baume (Saint Maximin), Vignobles de Saint Tropez / TORPEZ (Saint Tropez), Cave Saint André (Seillons), Les Caves d'Azur (Sanary sur mer), Les Vignerons de Taradeau (Taradeau), La Verdiéroise (La Verdière), Les Maîtres Vignerons de Vidauban (Vidauban).

SOLIDARITÉ ADAPTATION INVESTISSEMENTS ET FORMATION **LES RAISONS DU SUCCÈS DE LA COOPÉRATION**

POUR MIEUX COMPRENDRE COMMENT LES CAVES COOPÉRATIVES ONT TRAVERSÉ LE DERNIER SIÈCLE, NOUS AVONS ÉVOQUÉ LE PASSÉ, LE PRÉSENT ET L'AVENIR DE CES STRUCTURES CENTENAIRES, QUI SONT EN BELLE FORME AUJOURD'HUI, EN COMPAGNIE D'HÉLÈNE BASSET, LA DIRECTRICE DE LA FÉDÉRATION DES CAVES COOPÉRATIVES DU VAR DEPUIS 2001.

Au début du XX^{ème} siècle, c'était quoi la viticulture ?

Il y avait des lopins de terre menés à la fois en maraîchage en fruitiers et en vignes. Leurs propriétaires travaillaient au plus intéressant. Souvent les vignes poussaient sous les arbres fruitiers. Le raisin était majoritairement vendu non transformé à des acheteurs qui le vinifiaient. Puis, petit à petit, certains producteurs ont, eux aussi, commencé à faire du vin.

Qu'est-ce qui a présidé à la création des caves coopératives ?

C'est la solidarité, le regroupement des plus faibles pour essayer de défendre leur bout de gras. Ici ça a commencé en 1906 à Camps et Cotignac où les producteurs ont décidé de s'unir afin d'avoir une action sur le prix et la défense de leurs produits face à des acheteurs parfois peu scrupuleux.

Les années passent. Plus près de nous dans le temps, les caves particulières se multiplient et les caves coopératives voient parfois leur image se dégrader...

Oui, c'est vrai parce que les coopératives qui regroupent un grand nombre d'adhérents mettent du temps à se repositionner et à comprendre que le « tout quantité » n'est plus la panacée. Mais les choses ont ensuite évolué plus rapidement avec les premières campagnes d'arrachage et les restructurations conséquentes du vignoble où les cépages qui faisaient pisser la vigne, comme l'Aramon ou l'Alicante ont été remplacés par du qualitatif : Grenache, Cinsault, Syrah.

Puis on arrive dans les années 1980...

C'est une période charnière pour la coopération avec l'émergence du rosé qui était jusqu'alors surtout produit en Algérie. Désormais il va falloir l'élaborer ici ; c'est d'autant plus important qu'à cette époque il devient le vin des vacances.

Avec les campagnes d'arrachage, les petits producteurs vont disparaître et les caves vont perdre beaucoup de volume ; certaines ont même divisé par deux leur production. Mais ça a engendré une vraie professionnalisation et la majorité de ceux qui sont restés était là pour faire du vin.

Ces mutations ont été doublées par des avancées techniques et l'élaboration de cahiers des charges à l'attention des adhérents des caves. Est-ce que tout cela a été facile à vivre ?

A ce moment-là, les coopératives sont passées assez rapidement d'un discours qui parlait de quantité à un autre qui prônait la qualité. Techniquement la coopération avait un avantage; il n'y avait pas beaucoup d'argent dans la viticulture, mais les adhérents étaient nombreux, ce qui a facilité les investissements et la mise en place d'outils collectifs performants. Mais l'évolution qualitative ne s'est pas réalisée du jour au lendemain, notamment pour le rosé. Elle date du début des années 1990 et s'est faite collectivement et par tranches. Ça a parfois été compliqué auprès de certains viticulteurs à qui on a demandé de produire moins, donc d'être moins payés. Il fallait que les cours suivent. Mais dans le même temps il n'y a pas eu de grandes difficultés à faire progresser la qualité car la coopération bénéficiait de la restructuration du vignoble qui avait été effectuée quelques années plus tôt. Au bout du compte je trouve que pour des structures aussi importantes, la transformation s'est bien passée. On a conservé des outils performants et avons limité la perte de surfaces et de coopérateurs.

Il semble que les petits apporteurs soient moins nombreux aujourd'hui dans les coopératives. Qu'en est-il exactement ?

Lorsqu'on fait une étude de sociétariat dans une coopérative, on s'aperçoit que 80 % des volumes sont faits par 20 % des coopérateurs ; donc 20 % des volumes, eux, sont faits par 80 % des coopérateurs ! Il y a donc encore beaucoup de petits apporteurs. Ce qui peut poser un problème car avec l'évolution des réglementations, certiphyto, haute valeur environnementale, et autres, les plus petits risquent d'arrêter. A la fédération nous faisons



tout pour que les surfaces ne soient pas arrachées. C'est vrai que certains petits apporteurs sont parfois réticents aux évolutions et que les autres, en revanche, sont très motivés ; mais ils sont tous l'essence même de la coopération. Le retraité qui possède quatre vignes devant sa maison a autant le droit d'apporter son raisin à la cave que le propriétaire de plusieurs hectares. Et la voix de chacun d'eux pèse le même poids.

Un siècle plus tard, ces coopératives sont toujours là et leur activité est plutôt florissante...

En fait, cent ans plus tard, les choses ont changé, mais l'objectif premier d'une cave coopérative est toujours le même : avoir une action sur le produit, sur la façon de le vendre et

être solidaires pour être plus forts. A l'heure de la montée en gamme de nos vins, le fait de s'unir, d'avoir des techniciens, des directeurs, des supers outils à sa disposition, c'est se donner les moyens de répondre à la demande des acheteurs les plus exigeants en proposant un produit de grande qualité. Le problème c'est que certaines petites structures ont du mal à se positionner sur ce marché ; ce qui peut engendrer des fermetures et des regroupements. C'est dans l'ordre logique des choses. A chaque étape de l'évolution certaines coopératives ont imposé leur leadership. Je pense que le rapprochement est une bonne chose car il permet de créer des outils encore plus performants. C'est d'autant plus important que le marché évolue et que les ventes ne se font

plus une cuve ici, une cuve là-bas... Les acheteurs demandent de plus en plus qu'une palette de produits d'une qualité homogène leur soit proposée par un seul établissement sur plusieurs années avec même des partenariats au niveau des prix.

Comment préparez-vous l'avenir ?

A la fédération nous donnons la priorité à la formation des hommes. Nous avons créé un groupe de Jeunes Vignerons Coopérateurs en même temps que la commission attractivité. Nous estimons que l'avenir de la coopération, c'est aussi la manière dont elle va s'adapter à la demande de ses coopérateurs ; comment les conserver, comment les fidéliser, comment éviter qu'ils partent, quelles sont leurs attentes ? Lorsqu'on fait des sondages, on s'aperçoit qu'avant la rémunération, ce qu'ils demandent c'est d'avoir un service, notamment un service administratif, avoir de l'entraide et des conseils à l'installation.

Avez-vous des craintes particulières ?

Pas vraiment. Nous sommes simplement vigilants par rapport aux gros faiseurs qui achètent du raisin. Jusqu'à présent ils traitent directement avec les coopératives et c'est très bien ainsi.

Pouvez-vous préconiser des cours ?

Absolument pas, c'est interdit. Ce qu'on peut faire, et ce que l'on fait, c'est booster les marchés quand ils ont besoin de l'être et les tempérer quand ils commencent à partir sur des prix trop élevés ! Quand c'est à la hausse, c'est le négoce qui fait le prix parce qu'il n'a plus de stock et quand c'est à la baisse c'est parce qu'il y a des volumes dans les cuves. Notre travail, est d'essayer de faire comprendre à nos caves que c'est la stabilité qui compte. Nous les incitons à mettre en place les partenariats dont je parle plus haut sur plusieurs années avec des gros faiseurs ; c'est une façon de stabiliser le marché et de réguler sainement les outils de production en planifiant les investissements.

Une phrase pour terminer...

Notre mouvement continuera à grandir parce qu'il sait se remettre en question et qu'il avance...

Propos recueillis par Michel EGEA

VIGNERONS DE GONFARON



4 terroirs, une passion !

Route Nationale 83590 GONFARON

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

www.vignerons-gonfaron.com

COUP DE CŒUR LES VIGNERONS DU ROY RENÉ

Coteaux d'Aix-en-Provence - Cuvée Rubis 2018 - 8,90 €
Grenache 50%, Syrah 35%, Cabernet Sauvignon 15%

« Une profonde robe rubis. Le nez est riche et complexe sur les fruits rouges confits avec des notes de fruits noirs et des nuances épicées. La bouche est suave et vive avec des notes de cannelle et d'épices, nuances de réglisse. Une matière ronde et élégante avec une grande personnalité. Très beau vin. »

RN 7 - 13 410 Lambesc
Tél. : 04 42 57 00 20
lesvigneronsduroyrene.com



2^{ème}

LES VIGNERONS DE LA CAVE DE PIERREFEU

Côtes de Provence Pierrefeu
Cuvée Prestige 2017 - 8,90 €
Syrah 40%, Grenache 30%, Carignan 30%

« Une sombre robe grenat. Le nez est sur les petits fruits rouges confits avec des notes de garrigue et d'épices. La bouche est généreuse, confite et épicée. De la rondeur et du gras ainsi que des tanins élégants. »

Avenue Léon Blum - 83390 Pierrefeu du Var
Tél. : 04 94 28 20 09 - vigneron-pierrefeu.com

3^{ème}

CAVE SAINT ANDRÉ

Coteaux Varois en Provence - Cuvée Pite 2019 - 8,95 €
Syrah 50%, Grenache 50%

« Une brillante robe pourpre. Le nez est fin sur les petits fruits rouges des bois et de notes fleuries. La bouche est sur les confits avec des notes épicées et des tanins fin et élégants très présents. Persistance remarquable. »

52 rue des plaines de l'Aire
83470 Seillons-Source-d'Argens
Tél. : 04 94 72 14 10 - cave-saint-andre.fr



CELLIER LOU BASSAQUET

Côtes de Provence Sainte-Victoire 2017 - 9 €
Grenache 50%, Syrah 45%, Cabernet Sauvignon 5%

« Une profonde robe pourpre. Le nez est complexe sur les petits fruits rouges confits. La bouche est généreuse et puissante avec de beaux tanins et une matière fruitée agréable ; nuances d'épices. »

Chemin du Loup - 13530 Trets - Tél. : 04 42 29 40 78 - cellierlobassaquet.fr

COMPTOIR DES VINS DE FLASSANS

Côtes de Provence - Cuvée Comptoir Divin 2019 - 10,90 €
Syrah, Grenache

« Une robe rubis dense. Le nez est sur les arômes de fruits rouges et noirs confits avec des notes de torréfaction. La bouche est suave, généreuse et puissante sur des notes confites. »

Avenue du général de Gaulle - 83340 Flassans-sur-Issole
Tél. 04 94 69 71 01 - comptoirdesvinsflassans.fr

VIGNOBLES DE SAINT-TROPEZ - TORPEZ

Côtes de Provence - Château La Moutte 2018 - 24 €
Grenache 65%, Syrah 35%

« Une brillante robe pourpre. Le nez est sur les fruits rouges confits avec des nuances de mûres. La bouche est ronde et puissante avec des notes épicées. Belle longueur. »

Route des plages - 83990 Saint-Tropez - Tél. : 04 94 97 01 60 - torpez.com



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


TORPEZ
À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908

Vins et Vignoble
au Cœur du Terroir Tropicain

Wines with Love
from Saint-Tropez

Cave - Dégustation - Vente • Cellar Door - Wine Tasting - Sales
www.torpez-saint-tropez.com • 111 Route des Plages à Saint-Tropez
Tél. : +33 (0)4 94 97 01 60





*La passion du vin
depuis 1921*

AOP Côtes de Provence - La Londe
AOP Côtes de Provence
IGP Var



Face aux vignes il y a la mer...

Cave des Vignerons Ondais - 363, avenue Albert Roux- 83250 La Londe les Maures

+33 (0)4.94.66.80.23 www.vignerons-londais.com

Caveau ouvert tous les jours du 1er juin au 30 septembre et du lundi au samedi du 1er octobre au 31 mai

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

CELLIER LOU BASSAQUET

Côtes de Provence - Cuvée Trittia 2019 - 9,90 €
Syrah 60%, Cabernet Sauvignon 40%

« Une limpide robe grenat. Le nez est sur les fruits rouges avec des nuances de garrigue. La bouche est ample, ronde et longue avec des tanins soyeux. »

Chemin du Loup - 13530 Trets - Tél. : 04 42 29 40 78 - cellierloubassaquet.fr

CELLIER MARIUS CAIUS

Côtes de Provence - Cuvée 1912 – 2020 - 6,50 €
Syrah 80%, Grenache et Cabernet Sauvignon 20%

« Une lumineuse robe rubis. Le nez est suave sur les fruits confits avec des notes de cerise. La bouche est fraîche et élégante sur le fruit. Notes épicées. »

47 grand rue - 83910 Pourrières - Tél. 04 94 78 43 29
cellier-marius-caius.fr

CELLIER D'EGUILLES

Coteaux d'Aix-en-Provence - Cuvée Ophélie 2020 - 8,90 €
Cabernet Sauvignon 45%, Syrah 30%, Grenache 20%, Carignan 5%

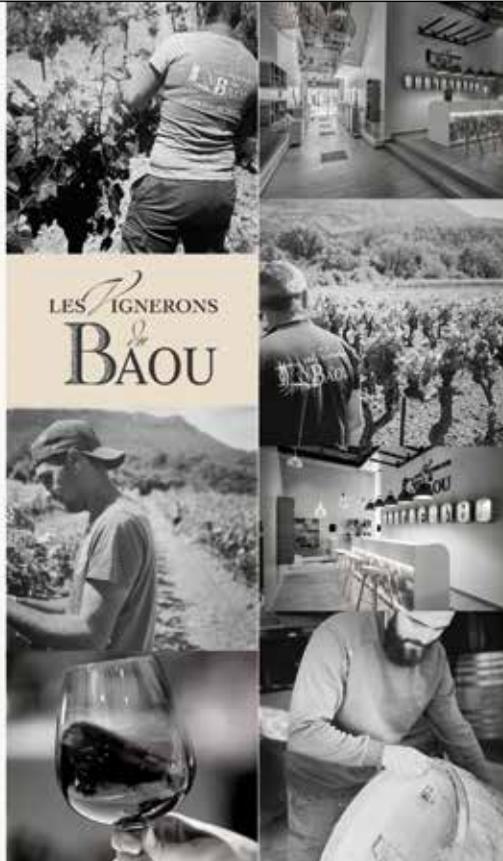
« Une lumineuse robe rubis. Le nez est fin sur les petits fruits des bois avec des notes de torréfaction. La bouche est vive, fruitée et légère. »

30 avenue du père Sylvain Giraud - 13510 Eguielles
Tél. : 04 42 92 51 12 - lecellierdeguielles.com/fr



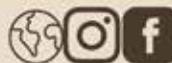
Les tarifs publiés sont susceptibles d'être modifiés par les vignerons.

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



Les Vignerons du Baou

LA PASSION DU VIN DEPUIS 1912



45 RUE RAOUL BLANC - 83470 POURCIEUX
WWW.VIGNERONS DUBAOU.COM
VIGNERONS-DU-BAOU@WANADOO.FR
04.94.78.03.06
@LESVIGNERONS DUBAOU



LES VIGNERONS DE
TARADEAU



AB ET VÉGAN SUR DIFFÉRENTES CUVÉES

LES VIGNERONS DE TARADEAU

204 Avenue des Arcs - 83460 TARADEAU

04 94 73 02 03 / contact@vigneronsdetaradeau.fr / www.vigneronsdetaradeau.fr



ESTANDON VIGNERONS

Coteaux d'Aix-en-Provence
Cuvées Estandon X 2016 - 9 €
Cabernet Sauvignon 60%, Grenache
35%, Syrah 5%

« Une jolie robe grenat. Le nez est sur les fruits rouges et noir avec des notes de fleurs séchées. La bouche est suave avec de la longueur, sur les fruits rouges confits. »

727 boulevard Bernard Long
Les Consacs - 83175 Brignoles
Tél. : 04 94 37 21 00 - estandon.fr

LES MAITRES VIGNERONS DE GONFARON

Côtes de Provence
Cuvée Unique 2018 - 11,50 €
Syrah 45%, Carignan 44%, Grenache 11%

« Une robe grenat dense. Le nez est sur les petits fruits des bois avec des notes florales. La bouche est agréable avec des tanins élégants et de la fraîcheur. Notes épicées. »

Avenue Georges Clémenceau
83590 Gonfaron
Tél. : 04 94 59 63 72
vignerons-gonfaron.com

CELLIER MARIUS CAIUS

Côtes de Provence Sainte Victoire
Cuvée L'Olympe 2019
Syrah 90% Grenache 10% - 9 €

« Une limpide robe rubis. Le nez est fin sur les fruits rouges avec des notes florales. La bouche est agréable, sur le fruit, avec de la fraîcheur et une belle finale. »

47 grand rue - 83910 Pourrières
Tél. 04 94 78 43 29
cellier-marius-caius.fr

CAVES DU COMMANDEUR

Côtes de Provence
Cuvée Dédicace 2018 - 11 €
Syrah 80%, Grenache 10%, Cabernet Sauvignon 10%

« Une belle robe grenat. Le nez est fin sur des notes légères de fruits rouges et d'herbe fraîche. La bouche est vive sur les confits avec des notes épicées. »

18 rue du Moulin - 83570 Montfort sur Argens
Tél. : 04 94 59 59 02 - caves-du-commandeur.fr

LES VIGNERONS DE TARADEAU

Côtes de Provence - Cuvée Le Prestige 2020 - 9,90 €
Syrah 70%, Cabernet Sauvignon 15%, Carignan 10%,
Mourvèdre 5%

« Une profonde robe grenat. Le nez est sur les fruits confits avec des notes épicées. La bouche est généreuse sur les fruits noirs écrasés avec de beaux tanins. »

204 avenue des Arcs - 83460 Taradeau
Tél. : 04 94 73 02 03 - vigneronstetaradeau.fr



CAVE SAINT ANDRÉ



LA CAVE SAINT ANDRÉ

52 Rue des Plaines de l'Aire - 83470 Seillons-Source-d'Argens - 04 94 72 14 10

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





LES VIGNERONS DU ROY RENÉ **MONTRENT L'EXEMPLE**

En 2022, la cave des Vignerons du Roy René, à Lambesc, fêtera ses cent ans ! Force est de constater qu'elle est exemplaire lorsqu'on parle de la modernisation, de l'évolution et de la permanence de la qualité en matière de coopération. Aujourd'hui présidée par Alexandre Andréis et dirigée par Christophe Lesage, elle s'est donnée les moyens de devenir l'une des caves les plus performantes de la région. Elle est, signalons-le au passage, celle qui produit en Provence le plus important volume de vins. « Une production qui tourne aujourd'hui autour des 57.000 hectolitres en vitesse de croisière, confie le directeur, avec 90 % de rosé, 5 % de blanc et 5 % de rouge. Cette production se répartit pour deux tiers en coteaux d'Aix-en-Provence et pour un tiers en IGP Méditerranée. »

Aujourd'hui, sur 850 hectares, c'est une centaine d'adhérents qui apportent leur récolte à la cave ; parmi eux, une trentaine sont des « gros porteurs ». Sept pressoirs pneumatiques, et bientôt huit, peuvent travailler entre 300 et 350 tonnes de raisin par jour. Mais l'image emblématique de l'évolution de cette structure est sans conteste la « cathédrale » qui abrite 22 immenses cuves en inox haut de gamme (voir la photo en page 17), soit une capacité de stockage de près de 13.000 hl ! « 60 % de notre production, confie Christophe Lesage, sont destinés au négoce. Nous avons aussi deux espaces de vente à Lambesc et à Saint-Cannat qui nous permettent de satisfaire la clientèle locale et où nous écoupons un peu moins de 10 % de notre production. Le reste se répartit entre les réseaux traditionnels nationaux, cavistes et grande distribution et l'export que nous traitons en direct avec notamment les USA, le Brésil, la Grande Bretagne et l'Australie. » Une production qui est marquée par une progression du bio : « 20 % de nos vigneronns ont le label bio et 90 % le label Haute Valeur Environnementale, se réjouit le directeur qui nous confie aussi que le niveau qualitatif des vins rouges a grandement progressé. En fait nous sommes convaincus que l'image d'une cave passe aussi par les rouges. » La dégustation de notre coup de cœur est là pour le prouver...

M.E.
Photo Sophie SPITERI

LES VIGNERONS DU
ROY RENÉ
en Provence depuis 1922



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

Les Vignerons du Roy René

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



COURBET

PRODUCTEUR DE PLANTS DE VIGNE

Optez pour le savoir-faire



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



703 Route des Sablons - 84260 SARRIANS
contact@pepinierescourbet.com
www.pepinierescourbet.com

04 90 65 44 22



DOMAINE DE ROUCAS



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

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

COUP DE CŒUR CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

Côtes de Provence La Londe les Maures
Cuvée Symphonie 2019
21 € - BIO
Syrah, Grenache

« Une robe pourpre profonde. Le nez est complexe sur des notes de tabac, de fruits noirs, de cerise et des nuances vanillées. La bouche est soyeuse et généreuse avec des tanins élégants. Notes de tabac et d'épices douces avec une grande longueur. C'est rond, ample et harmonieux. Un grand rouge de gastronomie à côté duquel il ne faut pas passer... »

381 route de Valcros - 83250 La Londe Les Maures
Tél. : 04 94 00 44 44 - chateausaintemarguerite.com



2^{ème}

DOMAINE DES DIABLES

Cuvée Mip Collection 2019
16 €
Syrah 80%, Cabernet Sauvignon 20%

« Une robe grenat sombre. Le nez est sur les fruits rouges confits avec des nuances de mûre. La bouche est longue et généreuse sur des notes vanillées avec d'élégants tanins et beaucoup de finesse. Un vin riche et équilibré. »

Chemin de la Colle - 13114 Puyloubier
Tél. : 06 81 43 94 62 - mip-provence.com

3^{ème}

DOMAINE DU JAS D'ESCLANS

Cuvée du Loup 2017
19 € - BIO
Syrah, Cinsault, Mourvèdre

« Une robe pourpre dense. Le nez développe des arômes de mûre, de fruits rouges confits avec des notes de garrigue. La bouche est riche, puissante et élégante sur des notes épicées avec des tanins soyeux. »

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



FAMILLE SUMEIRE

Château Coussin 2019
Côtes de Provence Sainte-Victoire
15 €
Syrah 80%, Cabernet Sauvignon 20%

« Une brillante robe grenat. Le nez est élégant sur les fruits confits avec des notes épicées et de grillé. La bouche est grasse et ronde avec beaucoup de finesse. Belle longueur sur les notes épicées. »

1048 chemin de Coussin - 13530 Trets
Tél. : 04 42 61 20 00
sumeire.com

CHÂTEAU SAINT-ESPRIT

Cuvée Saint-Esprit signature 2019 - 15 €
Syrah, Grenache, Mourvèdre

« Une limpide robe grenat. Le nez est subtil sur les fruits rouges confits avec des nuances épicées. La bouche est ronde et puissante, belle matière sur des notes épicées avec des tanins élégants. »

449 route des Nouradons
83300 Draguignan
Tél. : 04 94 68 10 91
saintesprit-provence.com

TERRA PROVINCIA

Côtes de Provence Pierrefeu
Cuvée Quintessence 2019 - 14 €
Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

« Une belle robe pourpre. Le nez est frais, sur les fruits rouges avec des nuances de mûre. La bouche est vive et longue sur des notes épicées et des nuances de confit. »

505 boulevard Gambetta
83390 Cuers
Tél. : 04 98 01 80 50

DOMAINE LE SONGE DE DON BOSCO

Cuvée 1877-2017 - 15 €
Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache

« Une profonde robe grenat. Le nez est superbe sur les fruits rouges confits avec des nuances de garrigue. La bouche est élégante, agréable et fraîche sur le fruit avec des notes épicées. »

3451 chemin de la Navarre - 83260 La Crau
Tél. : 04 94 66 04 08
lesongededonbosco.com

DOMAINE DU JAS D'ESCLANS

Cuvée Jas d'Esclans 2019 - 11 € - BIO
Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan

« Une brillante robe grenat. Le nez est vif sur les petits fruits rouges des bois avec des notes d'herbe fraîche. La bouche est complexe sur le fruit avec beaucoup de fraîcheur. De la finesse et de la longueur. »

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





CHÂTEAU DE
L'AUMÉRADE
— CRU CLASSÉ —



www.aumerade.com

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

CHÂTEAU FONT DU BROC

Cuvée Réserve 2015 - 45 € - BIO
Cabernet, Syrah, Mourvèdre

« Une sombre robe rubis. Le nez est sur les confits de fruits rouges avec des notes épicées. La bouche est généreuse, suave, sur les confits avec des nuances de fleurs de garrigue. Belle fraîcheur. »

Chemin de la Font du Broc - 83460 Les Arcs Sur Argens
Tél. : 04 94 47 48 20 - chateau-fontdubroc.com

CLOS DES ROSES

Millésime 2019 - 25 € - Grenache, Syrah

« Une limpide robe rubis. Le nez est fin sur des notes de fruits rouges avec des nuances d'herbe fraîche. La bouche est fleurie et fraîche. »

1609 route de Malpasset - 83600 Fréjus
Tél. : 06 03 02 39 80 - closdesroses.com

LES VIGNERONS DU BAOU

Cuvée Dix Neuf Cent 12 – 2019

Tarifs et cépages non communiqués

« Une limpide robe grenat. Le nez est légèrement boisé avec des notes de tabac. La bouche est vive et légère. »

45 rue Raoul Blanc - 83470 Pourcieux
Tél. : 04 94 78 03 06 - vigneronstdubaou.com

DOMAINE LE LOUP BLEU

Cuvée Croix Du Sud 2018 - 16 € - BIO

« Une limpide robe rubis. Le nez est plaisant sur les petits fruits rouges. La bouche est aérienne sur la fraîcheur. »

Piconin, route de Trets - 13114 Puyloubier
Tél. : 06 24 05 64 75 - le-loup-bleu.com



Non dégusté : Château Saint-Marc
Non photographié : Château Font du Broc

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



Les Vignerons
de la Cave
de Pierrefeu

Cave coopérative depuis 1921

140 coopérateurs, 650 hectares,
32 000 HL produits en AOP Côtes de Provence,
AOP Côtes de Provence Pierrefeu et IGP Var.

Avenue Léon Blum, RD 12
83390 PIERREFEU DU VAR
Tél : 04 94 28 42 27
vignerons.pierrefeu@gmail.com
www.vignerons-pierrefeu.com

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



DOMAINE DES DIABLES
Puylobier – Sainte-Victoire



CHEMIN DE LA COLLE (PRÈS N7) 13114 PUYLOUBIER
ACCUEIL : LUN.-VEN. 9H-17H ; SAMEDI 10H-12H, 14H-17H

TEL.: 06.81.43.94.62

WWW.MIP-PROVENCE.COM

CONTACT@MIP-PROVENCE.COM



CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE COMME UNE SYMPHONIE FANTASTIQUE

Le visiteur qui se rend au Château Sainte-Marguerite n'a plus droit à la belle allée de palmiers, l'arbre emblème de la maison, qui menait à la cave. En ouvrant les portes sur les 5300 m² de ses nouvelles installations, route de Valcros à La Londe-les-Maures, Jean-Pierre Fayard, le maître des lieux, a décidé de garder pour lui seul le plaisir d'accéder à son domicile en empruntant cette allée. Mais il fallait donner de l'espace et un nouveau cadre pour que les cuvées Symphonie et Fantastique grandissent harmonieusement et sans fausse note ! Un cadre à la hauteur des 8000 hectolitres produits annuellement par cette entreprise, soit, il faut le savoir, un million de bouteilles. Pour faire vivre

la belle maison, Jean-Pierre Fayard et son épouse Brigitte sont désormais entourés de leurs enfants et des conjoints qui œuvrent dans tous les secteurs d'activités (viticulture, œnologie, design, commerce). « Aujourd'hui, confie le maître des lieux, nous cultivons quelque 200 hectares de vignes. 70 % de notre production sont consacrés au rosé, blanc et rouge se partageant les 30 % restants à égalité. Nous avons décidé, poursuit Jean-Pierre Fayard, de réduire notre gamme pour offrir une cuvée château en rosé et les cuvées Symphonie et Fantastique dans les trois couleurs.

Ce qui nous permet de nous consacrer à l'affirmation du style qui nous intéresse. Notre but final étant de pro-

poser des vins qui sont l'expression la plus parfaite possible des cépages et du terroir sur lequel ils embellissent. » Signalons que le domaine est cultivé en bio depuis 2003. Si les trois couleurs bénéficient d'attentions de tous les instants, il convient de souligner l'excellence du travail effectué sur les rouges. Douze mois d'élevage en barrique pour la cuvée Symphonie et 24 mois pour la cuvée Fantastique. Des élevages maîtrisés et équilibrés qui permettent à ces vins de développer un potentiel de garde élevé et en font de remarquables compagnons pour les gastronomes. De beaux moments de dégustation !

Michel EGEE
Photo Sophie SPITERI

DOMAINE LE SONGE DE
Don Bosco



En septembre 1877, Saint Jean Bosco vit en songe la maison de la Navarre. Voici comment, le lendemain il raconta ce songe à ses fils : « dans mon rêve, dit-il, il me semblait être dans une région inconnue. En face de moi se dressait une maison de campagne ; la bâtisse était très modeste, j'entrai et je me trouvais dans une salle de ferme... Je regardai... Personne. Et je croyais la maison déserte quand à mes oreilles arriva la voix menue d'un enfant... » Quelques mois plus tard, lors de sa première visite à la Navarre, Don Bosco reconnut la maison vue en songe... et pour lui faire fête, tous les enfants de l'orphelinat se mirent à chanter...

CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE LE SONGE DE
1877 Don Bosco
2017



Le vin avec une histoire, là où tout a commencé ...

www.lesongededonbosco.com

COUP DE CŒUR DOMAINE LES TROIS TERRES

Cuvée Famille 2020
Tarif non communiqué
Rolle

« Une limpide robe dorée. Le nez est élégant sur les fleurs blanches avec des nuances de pêche. La bouche est ample, longue et généreuse, de la suavité avec des notes de fruits exotiques et une finale citronnée. Un superbe vin blanc. »

Route de Brignoles - RD 79 - 83340 Cabasse
Tél. : 04 94 80 38 46 - domainetroisterres.com



2ème

LES VIGNERONS DE CORRENS

Cuvée Croix De Basson 2020
7,9 € - BIO
Rolle

« Une robe dorée aux légers reflets verts. Le nez est fin sur les fleurs blanches avec une pointe minérale. La bouche est suave et équilibrée sur le citron et des nuances exotiques. De la vivacité et une belle longueur. »

Rue de l'Église - 83570 Correns
Tél. : 04 94 59 59 46 - lesvigneronscorrens.com

3ème

DOMAINE DES TOURNELS

Cuvée Spéciale 2020
Tarif non communiqué
Rolle

« Une brillante robe dorée. Le nez est délicat sur les fleurs blanches. La bouche est suave et vive avec des notes exotiques. Belle longueur avec une finale citronnée. »

Domaine des Tournels - 83350 Ramatuelle
Tél. : 04 94 55 90 91 - domaine-des-tournels.com



DOMAINE DE GRANDPRÉ

Cuvée Favorite 2020 - 8 €
Rolle, Sémillon

« Une limpide robe dorée. Le nez est fleuri avec des nuances de pêche jaune et d'abricot et une pointe minérale. La bouche est citronnée, longue avec une pointe saline en finale. »

Chemin des Grands Prés - 83390 Puget Ville
Tél. : 04 94 23 42 86 - domainedegrandpre.fr

CHÂTEAU SAINT-ROUX

Cuvée Le Pigeonnier 2019
12 € - BIO
Rolle, Ugni Blanc, Sémillon

« Une robe dorée aux reflets vieil or. Le nez est sur la minéralité avec des notes fleuries. La bouche est équilibrée sur des notes citronnées avec une pointe suave agréable. Belle longueur. »

Route de la Garde-Freinet - 83340 Le Cannet Des Maures
Tél. : 04 98 10 02 61 - chateausaintroux.com



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



CRU CLASSÉ DEPUIS 1955
AOP CÔTES DE PROVENCE
VINS BIOLOGIQUES

04 98 10 29 29
www.jasdesclans.fr



AOP CÔTES DE PROVENCE
VINS BIOLOGIQUES

04 94 45 20 27
www.chateauvaucouleurs.fr



DEGUSTATIONS ET VENTES.

VISITES SUR RENDEZ-VOUS

CHÂTEAU DU ROUET

Cuvée Estérelle 2020
8 € - Rolle

« Une lumineuse robe dorée. Le nez est sur les fleurs blanches avec des nuances de citron. La bouche est vive, citronnée, avec une belle longueur. »

Route de Bagnols - RD 47
83490 Le Muy
Tél. : 04 94 99 21 10
chateau-du-rouet.com

DOMAINE LE LOUP BLEU

Cuvée Vol De Nuit 2020
13 € - BIO - Rolle, Clairette

« Une limpide robe dorée. Le nez est complexe sur des notes minérales avec des nuances de fruits exotiques, de citron et de pomelo. La bouche est agréable avec une pointe de salinité. »

Piconin, route de Trets
13114 Puylobier
Tél. : 06 24 05 64 75
le-loup-bleu.com

DOMAINE LE SONGE DE DON BOSCO

Cuvée Amorevolezza 2020
11 € - Rolle, Ugni Blanc

« Une robe dorée avec de légers reflets paille. Le nez est fleuri avec une pointe minérale. La bouche est vive, sur le citron, avec des notes exotiques. »

3451 chemin de la Navarre
83260 La Crau
Tél. : 04 94 66 04 08
lesongededonbosco.com

DOMAINE DES ASPRAS

Millésime 2020
14 € - BIO - Vermentino

« Une lumineuse robe dorée. Le nez est sur les fleurs blanches avec des notes de pêche. La bouche est suave et citronnée avec une belle persistance. »

Domaine des Aspras - 83570 Correns
Tél. : 04 94 59 59 70 - aspras.com

CHÂTEAU ROSAN

Cuvée Évidence 2020 - 8 € - Rolle

« Une jolie robe dorée. Le nez est sur les fleurs blanches, notes d'aubépine et nuances minérales. La bouche est suave et fraîche avec une légère pointe herbacée en finale. »

Quartier La Fondaille - RD 97 - 83790 Pignans
Tél. : 06 70 08 13 79 - rosan.fr



CHÂTEAU SAINT-MAUR CRU CLASSÉ

Cuvée Saint-M 2020 - 15 €

« Une robe dorée limpide. Le nez est sur la minéralité. La bouche est suave, sur les agrumes et les fruits exotiques. Belle persistance. »

535 route de Collobrières - 83310 Cogolin

Tél. : 04 94 95 44 55 - zannier.com

DOMAINE DES DIABLES

Cuvée Mip collection 2020 - 13 € - Rolle

« Une robe dorée aérienne. Le nez est sur le pamplemousse et les agrumes. La bouche est suave et longue elle aussi sur des arômes de pamplemousse »

Chemin de la Colle - 13114 Puyloubier

Tél. : 06 81 43 94 62 - mip-provence.com

DOMAINE HOUCHART

Millésime 2020 - 10 € - Clairette, Rolle, Sémillon

« Une limpide robe dorée. Le nez est sur les agrumes avec des nuances minérales. La bouche est citronnée avec une finale vive. »

5 avenue Baron-Leroy - 84230 Chateauneuf-du-Pape

Tél. : 04 90 83 73 55 - famillequiot.com

Non dégustés : Château La Gordonne (échantillon non présenté) ; Hameau des Vignerons de Carces (en rupture)



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

orcel & romieu
wine accessories



SERVIR
le
VIN
est
UN
Art

www.orcel-romieu.com (site pro.)

www.couteaux-sommeliers.com (boutique en ligne)



Château
ARNAUDE

Production 1876 se limite à 1876 bouteilles
Assemblage de rolle et de sémillon, vinifié
et élevé en barriques chêne et acacia

SCEA CHÂTEAU L'ARNAUDE BY BREBAN

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

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



DOMAINE LES TROIS TERRES **TRILOGIE LOGIQUE**

En 2006, date de sa première vinification, Luc Nivière n'a pas cherché longtemps le nom de baptême de son domaine de Cabasse... « Les vignes sont situées dans trois quartiers différents et poussent sur trois terres différentes : l'argile, le sable et la pierre ocre. Et comme je produis du vin dans les trois couleurs, le chiffre et le nom se sont imposés logiquement. » Ce siècle avait quelques mois lorsque Luc Nivière, jusqu'alors marin pompier à Marseille, décide de donner à sa vie une autre facette. Non point qu'il n'aima point son activité de sauveteur, mais l'idée d'un retour à la source, aux trois terres, le titillait grandement. En effet, ses parents, viticulteurs, désiraient passer la main. Fort logiquement ils se sont tournés vers leur fils. « J'ai réfléchi et je me suis lancé dans l'aventure. » Délaissant les camions rouges et les lances à incendie, il va désormais mettre en pratique ce qu'il a appris au long d'études qui lui ont permis d'obtenir un brevet viti-oenologique à Hyères. Et vu la qualité de son vin

blanc distingué par un coup de cœur dans notre magazine, il faut croire que les leçons ont été bien retenues. Un de ses secrets réside dans les longues macérations qui apportent des arômes liés à un véritable terroir de blanc. D'ailleurs au pays du (presque) tout rosé, à cheval entre les Côtes de Provence et les Coteaux Varois, le vigneron n'hésite pas à consacrer 10 % de sa production au vin blanc et 10 % au rouge.

En reprenant les terres familiales, il a mené en parallèle la réalisation d'une cave moderne qui lui permet désormais de vinifier et élever les vins issus de 20 hectares de vignes. Un vignoble qui devrait atteindre les 24 hectares d'ici trois ou quatre ans... L'histoire ne dit pas sur laquelle des terres se trouvent les nouveaux hectares. Peut-être les trois. On ne change pas un chiffre qui gagne.

M.E.
Photo Sophie SPITERI



CP Le Cellier des 3 Trois Pignes

Robe légère tendance à tirer sur des reflets verts
100% Roll (Vermentino : nom provençal du Roll)

Vin plutôt sec, avec un nez exotique, une bouche plutôt ronde
et mielleuse avec des notes d'agrumes citronnés en fin de bouche

La Berlière - 83790 PIGNANS
04 94 48 80 56

cooperativevinicole.pignans@wanadoo.fr

 Le Cellier Des Trois Pignes

www.cellierdestroispignes.com

COUP DE CŒUR CHATEAU LAFOUX

Cuvée Auguste 2019 - 17 € BIO
Syrah, Grenache

« Une profonde robe grenat. Le nez est agréable et dense sur des arômes de fruits noirs et rouges confits. Nuances d'épices. La bouche est généreuse sur les confits avec des tanins élégants. Notes épicées et grande longueur pour ce vin équilibré, rond et soyeux. »

DN 7 - 83170 Tourves - Tél. : 04 94 78 77 86
chateaulafoux.net



2^{ème}

CAVE SAINT ANDRÉ

Cuvée Pite 2019 - 8,95 €
Syrah 50%, Grenache 50%

« Une brillante robe pourpre. Le nez est fin sur les petits fruits rouges des bois et de notes fleuries. La bouche est sur les confits avec des notes épicées et des tanins fins et élégants très présents. Persistance remarquable. »

52 rue des plaines de l'Aire
83470 Seillons-source-d'argens - Tél. : 04 94 72 14 10

3^{ème}

DOMAINE DU DEFFENDS

Cuvée Champ de la truffière 2017 - 14,50 € BIO
Syrah 51%, Cabernet Sauvignon 49%

« Une profonde robe grenat. Le nez est très élégant sur des notes de confits avec des nuances de cerise et d'épices. En bouche on retrouve les épices et une matière riche et ronde. Un vin puissant et aérien à la fois avec un bel équilibre et de la longueur. »

Chemin Deffends - 83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
Tél. : 04 94 78 03 91 - deffends.com



DOMAINE SAINT-JEAN DE VILLECROZE

Millésime 2019 - 11,50 €
Grenache 70%, Cabernet Sauvignon
30%

« Une robe pourpre dense. Le nez est sur les fruits noirs confits avec des notes de torréfaction et de café. La bouche est généreuse avec des tanins élégants et des nuances de pâtisserie. Notes épicées et bel équilibre. »

Quartier Saint-Jean - 83690 Villecroze
Tél. 04 94 70 63 07
domaine-saint-jean.com

CHATEAU LA LIEUE

Cuvée Batilde Philomène 2019
12,30 € BIO
Grenache, Carignan, Mourvèdre,
Cabernet Sauvignon, Syrah

« Une robe pourpre limpide. Le nez est sur les épices et les fruits noirs avec des nuances d'herbe fraîche. La bouche est suave et généreuse sur le fruit. Bel équilibre. »

Route de Cabasse
83170 Brignoles
Tél. 04 94 69 00 12

DOMAINE SAINT-ANDRIEU

Cuvée Oratoire 2017 - 11 €
Syrah 51%, Cabernet Sauvignon 49%

« Une robe grenat sombre. Le nez est sur les fruits noirs confits avec des notes de torréfaction. La bouche est ample avec de beaux tanins et des notes épicées. »

Chemin de Saint-Andrieu
83570 Correns
Tél. : 04 94 59 52 42
domaine-saint-andrieu.com

DOMAINE DE LA BERGERIE D'AQUINO

Millésime 2015 - 27 €
Syrah 75 %, Mourvèdre 20%, Grenache 5%

« Une robe pourpre sombre. Le nez est complexe sur les fruits rouges et noirs confits avec des notes de sous-bois et épices. La bouche est généreuse, sur le fruit avec des notes vanillées. Bel équilibre et de la longueur. »

Route de Mazaugues - 83170 Tourves
Tél. : 06 29 21 09 52 - aquino.fr

BASTIDE DE BLACAILLOUX

Cuvée Mathieu 2018 - 18,50 € BIO
Syrah 60%, Cabernet Sauvignon 40%

« Une brillante robe grenat. Le nez est complexe sur les fruits rouges avec des notes de torréfaction. La bouche est vive et épicée sur les fruits noirs. »

83170 Tourves
Tél. : 04 94 86 83 83
bastide-de-blacailoux.com



DOMAINE LA ROSE DES VENTS

Cuvée Seigneur de Broussan 2019 - 9,60 € BIO
Syrah 55%, Cabernet Sauvignon 45%

« Une brillante robe rubis. Le nez est complexe avec des notes de sous-bois et de torréfaction. La bouche est agréable, sur les fruits rouges avec des tanins élégants.

Route de Toulon, RD5 - 83136 La Roquebrussane
Tél. : 04 94 86 99 28 - domainelarosedesvents.fr

LES TERRES DE SAINT HILAIRE

Cuvée Oppidum 2019 - 9,90 €
Syrah 50%, Grenache 30%, Cabernet Sauvignon 20%

« Une profonde robe pourpre. Le nez est complexe sur les fruits rouges confits avec des notes de sous-bois. La bouche est fraîche, sur le fruit, agréable et longue. »

Route de Rians – Abbaye Saint-Hilaire - 83470 Ollières
Tél. : 04 98 05 40 10 - terresdesainthilaire.com

DOMAINE LA GRAND VIGNE

Cuvée Les Fournerys 2019 - 12 € BIO
Syrah 85%, Cabernet Sauvignon 15%, Mourvèdre 5%

« Une robe grenat dense. Le nez est fin sur les fruits rouges confits avec des notes épicées. La bouche est généreuse et vive sur des notes épicées. Belle longueur. »

Route de Cabasse - 83170 Brignoles
Tél. : 04 94 69 37 16 - lagrandvigne.com



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

A close-up photograph of a wine bottle and a glass of red wine. The bottle is the central focus, with a white label that reads 'MATHIEU 2018', 'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE COTEAUX VAROIS EN PROVENCE', and 'BASTIDE DE BLACAILLOUX'. Below the name, it says 'Famille Chamma Vigneron en Provence depuis 1917'. To the left, a glass of red wine is partially visible. The background is softly blurred, showing a bowl of food. At the bottom of the image, the text 'BASTIDE DE BLACAILLOUX' is written in large, white, serif capital letters. Below this, the address 'Route de Mazaugues - 83170 Tourves - 04.94.86.83.83' is printed. In the bottom right corner, there is a circular logo with a tree and the text 'COTEAUX VAROIS EN PROVENCE' and 'MAISON FONDÉE EN 1917'. A vertical text on the right edge reads 'L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.'.

BASTIDE DE
BLACAILLOUX

Route de Mazaugues - 83170 Tourves - 04.94.86.83.83

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

CHATEAU DES ANNIBALS

Cuvée Grands Annibals 2015
13,30 € BIO - Syrah 60%, Grenache 40%

« Une lumineuse robe grenat. Le nez est sur les fruits rouges et noirs confits avec des notes de fleurs séchées. La bouche est équilibrée avec des tanins fondus, sur les petits fruits et les notes épicées. »

Route de Bras RD 35
83170 Brignoles
Tél. : 04 94 69 30 36
annibals.com

BASTIDE DE FAVE

Cuvée Réserve du Prieuré 2019
19 € BIO - Syrah 95%, Grenache 5%

« Une robe rubis profonde. Le nez est sur les petits fruits rouges et noirs et la cerise confite. Notes épicées. La bouche est généreuse avec des tanins présents et une belle longueur. »

83119 Brue-Auriac
Tél. : 04 94 37 51 30
bastidedefave.com

DOMAINE SAINT JEAN LE VIEUX

Cuvée Fausta 2019 - 9,80 €
Syrah 80%, Cabernet Sauvignon 20%

« Une robe grenat dense. Le nez est intense sur les fruits rouges confits. La bouche est généreuse et puissante avec de beaux tanins et des notes épicées et vanillées. »

317 route de Bras
83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume - Tél. : 04 94 59 77 59
saintjeanle vieux.com

CHATEAU D'OLLIERES

Cuvée Haut du Prieuré 2019
20,90 € - Syrah 40%, Grenache 40%, Cabernet Sauvignon 20%

« Une profonde robe rubis. Le nez est intense, délicatement boisé, sur des notes de garrigue avec des nuances de fumé. La bouche est vive avec des notes d'herbe sèche et de beaux tanins. »

83470 Ollières - Tél. : 04 94 59 85 57
château-ollières.com

DOMAINE MASSON

Millésime 2020 - 9€ BIO
Grenache 60%, Syrah 40%

« Une lumineuse robe rubis. Le nez est frais sur les petits fruits rouges des bois. La bouche est élégante, sur les fruits, avec de légères notes épicées. »

Route de Bras - 1014 chemin du Gavelier
83119 Brue-Auriac
Tél. : 04 94 80 09 49 - domainemasson.fr



OTTAVIANI & Fils

Entreprise familiale depuis 3 générations située à Brignoles dans le centre Var, au coeur de la Provence Verte.

Spécialiste du transport de bennes à déchets et de leur recyclage, qualifiés pour tout type de démolition, terrassement, aménagement extérieur et travaux agricoles



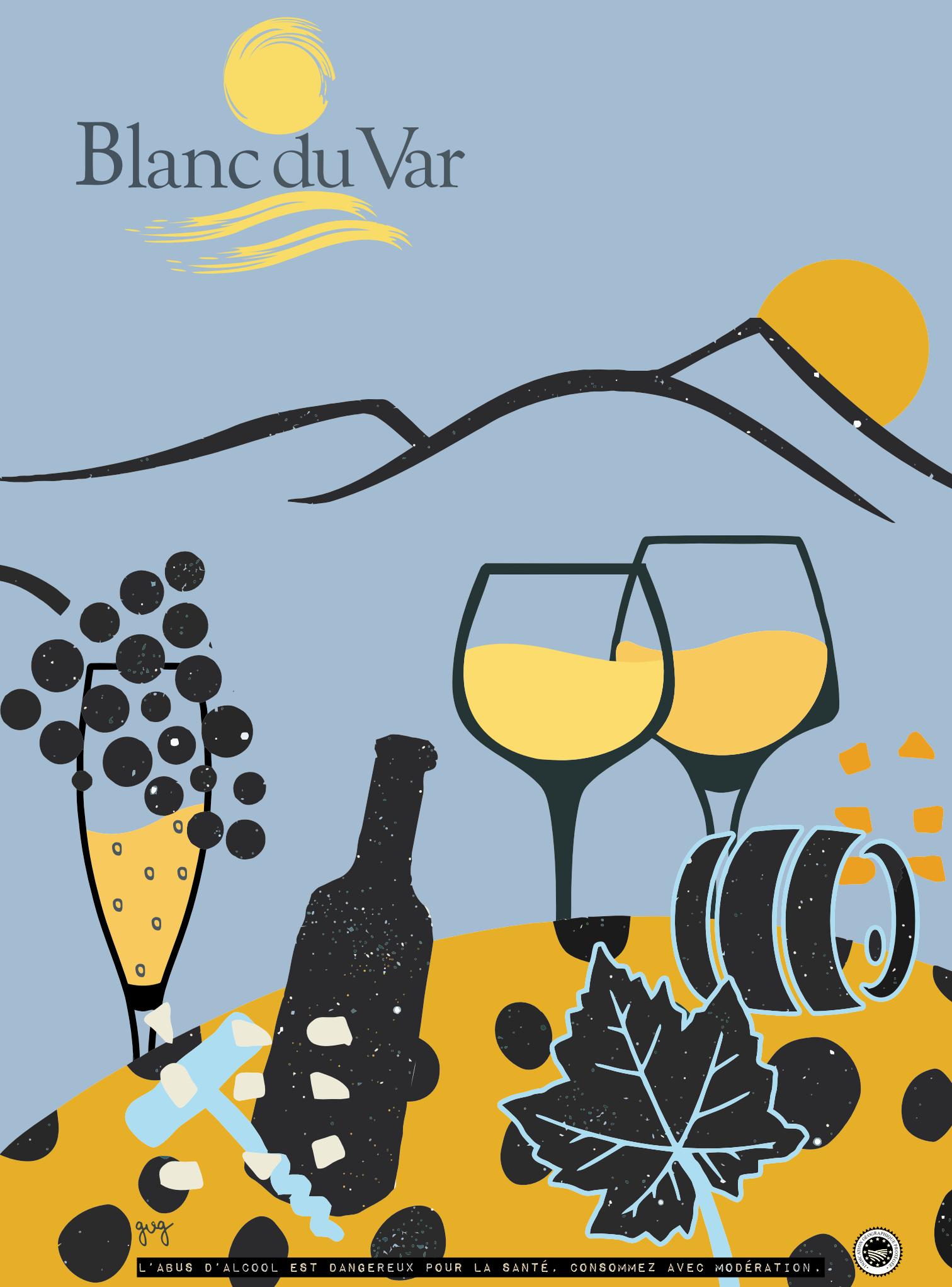
AMENDEMENT ORGANIQUE

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

Blanc du Var



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





CHÂTEAU LAFoux LE MEILLEUR DE LA NATURE

Aller au Château Lafoux est toujours un bonheur. D'une part car la qualité de l'accueil réservé aux visiteurs par les propriétaires M. et Mme Boisdron est des plus conviviales, d'autre part parce qu'on arrive ici dans un environnement protégé, au cœur de la nature, d'une beauté extraordinaire. Bref, le jour où nous avons rendu visite à Yves Boisdron, pour parler de sa somptueuse cuvée Auguste, coup de cœur de notre magazine, nous avons eu droit au petit déjeuner des vendangeurs au cœur de l'une des dernières parcelles qui restait à récolter. Et notre hôte en a profité pour nous inviter à effectuer un tour du propriétaire, logique en la circonstance... « En fait, confie Yves Boisdron, nous sommes labellisés bio depuis dix ans. Mais nous avons poursuivi dans la démarche vers la biodynamie et sommes aujourd'hui labellisés Demeter. Nous avons la chance de pouvoir travailler nos trente hectares de vignes qui sont situés dans des parcelles comme des clairières au milieu des forêts de chênes. Un environnement propice à une viticulture propre qui nous permet

d'affirmer aujourd'hui qu'aucun résidu de pesticides ne se trouve dans nos vins et que nos travailleurs de la vigne et nos vendangeurs n'ont aucun contact avec des pesticides. »

Une viticulture qui utilise les grands cycles cosmiques, qu'ils soient lunaire, solaire, ou planétaire, une volonté affirmée de faire en sorte que les sols restent vivants en utilisant des légumineuses et du seigle entre les rangs de vigne, un refus d'installer du goutte à goutte afin que les racines des vignes aillent chercher l'eau en profondeur et non à la surface : autant de processus qui font des quelque 166 hectares de la propriété une zone où la nature est préservée et, souvent, choyée. Un bel exemple à suivre et un lieu à découvrir séance tenante pour celles et ceux qui ne l'ont pas fait. C'est à Tourves...

Michel EGEA

Lire la fiche du vin coup de cœur en page 47

PARTENAIRE DES VIGNOBLES DE PROVENCE DEPUIS 27 ANS

VITIS
ENVIRONNEMENT ŒNOLOGIQUE



VINVENTIONS

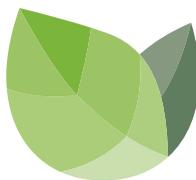
NOMACORC



**SOLUTIONS DE BOUCHAGE - HYGIÈNE
FILTRATION - PRODUITS ŒNOLOGIQUES**

La Galante RN7 - 13590 MEYREUIL
tél. 04 42 58 61 02 | www.vitis-oenofrance.fr





NOMACORC
GREEN  LINE™



La gamme **Green Line** de **Nomacorc** est une nouvelle « catégorie » de bouchons appelée **PlantCorc™**, fabriquée à partir de matières premières durables et renouvelables, dérivées de la canne à sucre.



Empreinte carbone neutre



Fabriqué à partir de matière première à base végétale issue de la canne à sucre



Impact minimum sur l'environnement



100% recyclable



Plus d'info?

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

A photograph of Olivier Nasles, a middle-aged man with grey hair, wearing a light blue short-sleeved button-down shirt and dark trousers. He is standing in a wine cellar with his arms crossed, smiling slightly. Behind him are several shelves filled with wine bottles. Some bottles are dark green, while others are clear glass with a golden liquid inside. The shelves are made of dark metal with a grid pattern. The background wall is light-colored with a subtle pattern.

**OLIVIER NASLES :
« DANS 10 ANS,
PLUS DE 40 %
DU TERRITOIRE
AIXOIS SERA
BIO »**

OLIVIER NASLES EST LE NOUVEAU PRÉSIDENT DU SYNDICAT DES VINS DES COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE. TRAVAILLEUR INFATIGABLE, HAUTE STATURE ET VOIX QUI PORTE, IL EST ENGAGÉ DEPUIS SON PLUS JEUNE ÂGE DANS L'ACTION AFIN DE PROMOUVOIR LE TERROIR PROVENÇAL.

Pour ceux qui ne le sauraient pas Olivier Nasles n'est autre que le petit-fils de Désiré Gautier à qui l'on doit la reconnaissance de l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence en 1985 par l'INAO. Œnologue de formation, il exploite 23 hectares de vignes au domaine de Camaissette à Equilles et 20 hectares d'oliviers en Agriculture Biologique. Il est par ailleurs Président de l'AOP Huile d'olive de Provence et Président du Comité National de l'Agriculture Biologique de l'INAO.

Vous avez une vie professionnelle bien remplie, des fonctions nationales qui demandent un réel investissement ; pourquoi, dès lors, avoir accepté la présidence du Syndicat des vins d'Aix-en-Provence ?

Lorsque Didier Pauriol a annoncé son départ, ça ne se bousculait pas au portillon pour prendre sa suite. Alors j'ai accepté le poste par respect pour l'engagement bénévole et l'intérêt général. Mais j'ai hésité car je ne voulais pas d'une présidence héréditaire après mon grand-père et ma mère. J'aurais préféré que quelqu'un de plus jeune soit candidat. Alors oui je vais assurer cette présidence en m'engageant totalement, mais j'espère que les trentenaires ou quadragénaires, qui font défaut aujourd'hui, se rendront compte que la profession a besoin d'eux. Hélas, force est de reconnaître qu'aujourd'hui un individualisme latent préside aux destinées de chacun... C'est un problème de société globale.

Comment se portent les vins d'Aix-en-Provence aujourd'hui ?

Nous avons la chance, aux côtés des vins de Provence, de répondre à une dynamique sociétale. Ils se portent donc bien, car la demande des consommateurs sur nos produits, notamment à l'export, est importante.

Dans ce contexte positif économiquement, quelles actions envisagez-vous de mener ?

Effectivement j'hérite d'une situation économique saine et je n'arrive pas avec un plan marketing et une stratégie définie. Une chose est certaine, je veux regarder devant et non derrière. C'est vrai qu'avec cette situation saine on pourrait gérer tranquillement le quotidien. Mais je suis persuadé qu'à chaque fois qu'on se contente de défendre des acquis, on perd. Et justement, il faut profiter de cette situation saine pour imaginer des lendemains encore plus heureux. Je vais inviter, dans un premier temps, le conseil d'administration du syndicat à réfléchir sur l'avenir avec l'aide d'un Cabinet spécia-

lisé. Je vais aussi poursuivre une action déjà entamée pour faire en sorte que le vocable "coteaux" qui précède Aix-en-Provence disparaisse du nom de notre appellation. Coteaux, ce n'est vraiment plus adapté au nouveau monde de la consommation d'autant plus que nous avons la chance de porter le nom d'une ville connue et reconnue dans le monde entier.

25 % du vignoble aixois est conduit en agriculture biologique. Commentez-vous mener une action particulière pour développer le bio ? D'autant plus que vous présidez à l'INAO le comité national de l'agriculture biologique ?

Tout à fait. Le bio est désormais une attente sociétale forte à laquelle il faut répondre et la Provence, de par son climat, est propice au développement de l'agriculture biologique. J'espère que dans 10 ans nous serons proche des 50 % de bio dans notre appellation. Je pense que c'est impératif si nous voulons prouver que nous sommes à l'écoute des consommateurs, français et étrangers et que nous sommes en mesure de répondre à leur demande en la matière.

Des voix se font parfois entendre mettant en cause la pertinence de l'adhésion des vins d'Aix-en-Provence au CIVP. Quel est votre sentiment à ce sujet ?

Soyons lucides ; nous commercialisons 40 % de vins à l'exportation. Nos acheteurs étrangers veulent du vin de Provence et se fichent pas mal que ce soit des coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois ou des dénominations géographiques complémentaires.

Ce qu'ils veulent avant tout, majoritairement, c'est un vin de Provence. Ce qui ne veut pas dire qu'il n'y ait pas de marché pour les premium et les DGC. Mais c'est clair qu'aujourd'hui la réussite d'Aix-en-Provence n'est pas liée à Aix mais aux vins de Provence ; ne pas le reconnaître c'est cracher dans la soupe. Je me positionne aujourd'hui très clairement pour les vins de Provence. C'est une

CHIFFRES-CLÉS

LES VINS D'AIX-EN-PROVENCE EN 2021

4344 ha de vignes dont 1034 ha en Bio et 1234 ha en HVE (Haute Valeur Environnementale)

241.538 hl dont 208.126 hl en rosé, 18.766 hl en rouge et 14.646 hl en blanc

12 Caves Coopératives et 71 Vignerons indépendants

35 % des ventes à l'export, 20 % en GMS, 45 % en CHR et vente directe

L'équivalent de 30 millions de bouteilles pour un chiffre d'affaires qui dépasse les 150 millions d'Euros.

attitude que j'ai depuis 31 ans ; je l'avais défendue et prônée par écrit à l'époque.

Mais alors à quoi sert de conserver les appellations ? Ne peut-on imaginer une appellation Provence pour les AOP et une appellation Méditerranée pour les IGP ?

Non car les appellations sont porteuses pour la clientèle locale. Pour ne parler que d'Aix-en-Provence, cette clientèle pèse 20 % des ventes, ce qui est loin d'être négligeable. L'une de mes actions, pendant la présidence, sera de jouer encore plus cette image locale avec, entre autres, une présence renforcée sur les réseaux sociaux, la (re) création d'un événement festif à Aix-en-Provence. Nous avons la chance de porter le nom d'une ville à forte image, ce serait stupide de l'oublier. Mais il n'en demeure pas moins vrai qu'il faut imaginer de nouveaux schémas de consommation. Je pense qu'il y a de la place pour tous, AOC, IGP, premium et je suis intimement persuadé que chacun trouvera sa place si nous arrivons à établir un dialogue permanent entre nous. Tous unis à l'écoute des attentes des consommateurs pour mieux y répondre, c'est assurément l'une des clefs du succès dans l'avenir.

**Propos recueillis par Michel EGEE
Photo Sophie SPITERI**





C H Â T E A U

Calissanne

Vin de Provence



Vins & huiles d'olive
Propriétaire Récoltant

Savons de Marseille
Visites & réceptions

Lançon-Provence
WWW.CALISSANNEBOUTIQUE.FR

WWW.TERRENEUVE.COM

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

COUP DE CŒUR

DOMAINE DE SURIANE

Cuvée M 2019 - 12,60 €
Vermentino, Clairette

« Une limpide robe dorée aux reflets paille. Le nez est complexe sur la minéralité avec des notes de confiserie et de miel et des nuances épicées. La bouche est suave et vive, avec du gras et des notes épicées et de fleurs blanches. Belle longueur sur la vivacité. »

5600 chemin départemental 10 - 13250 Saint-Chamas
Tél. : 04 90 50 91 19 - domainedesuriane.fr



2^{ème}

CHATEAU DE BEAUPRE

Cuvée Collection du Château 2020 - 20,90 € BIO
Rolle 50%, Sauvignon 25%, Sémillon 25%

« Une brillante robe dorée. Le nez est élégant sur le citron, les fleurs blanches et les notes exotiques. La bouche est suave, avec une grande longueur, sur des notes citronnées avec un pointe de salinité en finale. »

RN 7 - 13760 Saint-Cannat
Tél. : 04 42 57 33 59 - beaupre.fr

3^{ème}

DOMAINE SAINT-SAVOURNIN

Millésime 2020 - 7,80 €
Sauvignon, Vermentino

« Une robe dorée limpide. Le nez est complexe sur la minéralité avec des nuances citronnées. La bouche est généreuse et dense, très équilibrée, sur la fraîcheur citronnée et les notes exotiques. »

1375 route de Coudoux - 13680 Lançon de Provence
Tél. : 06 15 80 28 93 - domainsaintsavournin.com



Le reportage sur le coup de cœur est à lire en page 69

M CHÂTEAU MONTAURONE

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE



04 42 57 20 04

2430 ROUTE D'ÉGUILLES - LA MONTAURONE
13760 SAINT-CANNAT

ADMINISTRATIF@CHATEAU-MONTAURONE.FR
WWW.CHATEAU-MONTAURONE.FR
f CHATEAUMONTAURONE

LES VIGNERONS DU ROY RENE

Cuvée Eclats 2020 - 7,50 €
Vermentino 55%, Sauvignon 30%,
Grenache blanc 15%

« Une belle robe dorée. Le nez est élégant sur des notes de citron et d'agrumes avec une pointe minérale. La bouche est ample et grasse avec une finale suave. »

RN 7
13410 Lambesc
Tél. : 04 42 57 00 20
lesvigneronsduroyrene.com

DOMAINE DU PEY BLANC

Cuvée n°1 2020 - 12,50 €
Vermentino 90%, Ugni blanc 10%

« Une limpide robe dorée. Le nez se développe sur la minéralité avec des notes de fruits exotiques. La bouche est suave et généreuse avec une belle persistance. De la fraîcheur. »

1200 chemin du vallon des Mourgues
13090 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 12 34 76
pey-blanc.fr

DOMAINE BAGRAU

Cuvée Jovic 2020 - 7,40 €
Vermentino 90%, Ugni blanc 10%

« Une brillante robe dorée. Le nez est tout en finesse sur les fleurs avec des notes citronnées. La bouche est suave et riche avec du gras. Finale vive et citronnée. De la longueur. »

2791 route des Mauvares
13840 Rognes
Tél. : 04 42 50 12 53
domainebagrau.com

DOMAINE DE BELAMBREE

Cuvée L'Effet Papillon 2020 - 14 € BIO
Rolle 50%, Sauvignon 25%, Grenache blanc 25%

« Une limpide robe dorée aux reflets verts. La bouche est élégante sur les agrumes confits et des notes florales. La bouche est riche avec des notes épicées et vanillées. »

2070 route du Seuil, Puyricard - 13540 Aix-en-Provence
Tél. : 04 42 28 04 77 - domainedebelambree.fr

CHATEAU BONISSON

Cuvée B 2020 - 16,20 € BIO
Vermentino 70%, Sauvignon 30%

« Une brillante robe dorée pâle. Le nez se développe sur des notes fleuries avec une pointe de minéralité. La bouche est vive avec des nuances citronnées et de fruits exotiques. »

177 route des Mauvares - 13840 Rognes
Tél. : 06 78 09 02 30 - bonisson.com





#LaFreshPerspective



BONISSON
CHATEAU

Domaine familial en Provence

• FONDÉ EN 2001 •

Domaine Naïs

Vignerons Récoltants



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

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

CAVEAU OUVERT 6 JOURS SUR 7



DOMAINE NAÏS
WWW.DOMAINENAI.FR

CHATEAU LA COSTE

Cuvée Les pentes douces 2020 - 19,65 € BIO
Vermentino 70%, Sauvignon 30%

« Une robe dorée lumineuse. Le nez est fleuri et frais avec une pointe minérale. La bouche est généreuse et longue sur des notes citronnées et de fruits exotiques. »

2750 route de la Cride - 13610 Le Puy Sainte-Réparate
Tél. : 04 42 61 92 92 - chateau-la-coste.com

DOMAINE NAÏS

Millésime 2020 - 6,60 €
Rolle 60%, Sauvignon 38%, Clairette 2%

« Une robe dorée aux reflets paille. Le nez est élégant sur la minéralité avec des notes de citron et de pêche. La bouche est généreuse et grasse avec une belle vivacité et de la longueur. »

15 CD - 13840 Rognes
Tél. : 04 42 50 16 73 - domainenais.fr

DOMAINE ROUSTAN

Cuvée Les Poules Rieuses 2020 - 12,50 € BIO
Sauvignon 50%, Vermentino 50%

« Une robe dorée pâle aux reflets verts. Le nez est élégant, sur la pêche blanche avec des nuances de minéralité. La bouche est riche et vivace avec une finale agréable. »

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

DOMAINE DE VALDITION

Cuvée Vallon des Anges 2020 - 14 € BIO
Vermentino 50%, Grenache blanc 35%, Clairette 15%

« Une robe dorée aux reflets verts. Le nez est fin sur la minéralité avec des nuances de fleurs blanches. La bouche est suave et longue sur des notes citronnées et de fruits exotiques. »

Route d'Eygalières - 13660 Orgon
Tél. : 04 90 73 08 12 - valdition.com





TRANSPORTS **Rastègue**

à vos côtés depuis 1936.

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

Hervé Rastègue

CHATEAU DE CALAVON

Millésime 2019 - 13,60 € BIO

Sauvignon 57%, Clairette 23%, Rolle 15%, Bourboulenc 5%

« Une limpide robe dorée. Le nez se développe sur des notes minérales avec des nuances exotiques. La bouche est vive et longue sur des notes citronnées. Pointe saline en finale. »

12 avenue de Badonviller - 13410 Lambesc
Tél. : 04 42 57 15 37 - chateaudecavon.com

DOMAINE TOUR CAMPANETS

Cuvée Bois des Fées 2020 - 10 € BIO

Vermentino 70%, Ugni blanc 30%

« Une lumineuse robe dorée aux reflets verts. Le nez est élégant sur les fleurs blanches avec des nuances de pêche. La bouche est riche et vive avec des notes de citron. »

CD 14 - 13610 Le Puy Sainte Réparate
Tél. : 04 42 61 86 91 - domaine-tour-campanets.com

DOMAINE LA CADENIERE

Cuvée Vallon d'Escale 2020 - 13,50 € BIO

Sauvignon 93%, Rolle 7%

« Une lumineuse robe aux reflets dorés. Le nez est fin sur les fleurs blanches et une pointe de vanille. La bouche est charnue avec des notes exotiques et une finale vive. »

Chemin de La Cadenière - 13680 Lançon de Provence
Tél. : 04 90 42 82 56 - domaine-la-cadeniere.com

DOMAINE BERLI

Millésime 2020 - 8,50 €

Rolle, Sauvignon, Grenache blanc

« Une brillante robe aux reflets verts. Le nez est sur les agrumes avec des nuances fleuries. La bouche est aromatique sur le citron et les fruits exotiques. »

33 avenue Henri Barbusse - 13760 Saint-Cannat
Tél. : 06 64 31 37 64 - berli.fr

Ont aussi été dégustés : Château Vignelaure, Château Montaurone, Comptoir des Alpilles, Domaine du Mas Bleu, Château Virant, Cellier d'Eguilles, Château Pigoudet, Domaine des Béates, Château de la Gaude, Château Beaulieu, Château du Seuil.



➤ Rencontre avec Louis Herail, fondateur de Vino Consulting et accélérateur de wine success !

Derrière Vino Consulting, agence de conseil en développement commercial et stratégie marketing pour vignerons basée à Marseille, se cache l'ambition d'un jeune homme atypique, énergique et enthousiaste.

Rencontre avec Louis Herail, fondateur de Vino Consulting et accélérateur de wine success !

Depuis quelques années, le secteur viticole a vu se développer de nombreuses agences de développement marketing et commercial dédiées. Pouvez-vous nous dire comment est né Vino Consulting, et ce qui différencie votre entreprise des autres cabinets de conseil ?

Ce projet couvait depuis de nombreuses années...Et je me suis lancé en 2019, année pendant laquelle je suis passé à l'action : j'ai donc fondé Vino Consulting. C'était un pari un peu fou, mais je me suis entouré d'une équipe d'experts !

Ce qui fait notre différence, c'est que nous sommes convaincus qu'une stratégie efficace, c'est une stratégie élaborée avec nos clients, en adéquation avec leurs valeurs et leur identité propre. Nous proposons donc un accompagnement unique, taillé sur mesure afin de mettre à jour et de valoriser l'ADN de marque de chaque domaine pour lequel nous oeuvrons.

Vous avez évoqué le digital. Quel est son intérêt selon vous dans un secteur qui est par essence plutôt relié à la terre et à l'humain ?

Et bien ces univers ne sont pas incompatibles, au contraire ! Aujourd'hui, la présence en ligne (réseaux sociaux, sites internet, sites marchands...) est devenue incontournable pour les vignerons qui souhaitent booster leur chiffre d'affaire. La crise liée au Covid l'a bien montré : les entreprises qui ont su tirer leur épingle du jeu sont celles qui ont misé sur le digital ! Avoir un compte Instagram, Facebook, un site internet, c'est déjà

bien : mais avoir le temps de les alimenter, de les développer et de booster leur présence, c'est encore mieux ! Et c'est là qu'intervient notre pôle digital, qui veille au rayonnement sur le web des domaines qui nous font confiance.

L'externalisation de la direction commerciale : en quoi est-ce selon vous un enjeu déterminant pour les vignerons ?

La direction commerciale détachée offre plusieurs avantages. Le premier, et le plus important, c'est tout simplement que nous savons bien que produire des crus d'excellence est un métier à part entière...et que les vendre en est un autre !

L'externalisation commerciale avec Vino Consulting permet d'éviter la mise en place d'un processus de recrutement et de formation de commerciaux.

Nos clients y gagnent du temps et de l'argent ! Nos agents commerciaux bénéficient d'une



Louis Herail
Fondateur de Vino Consulting

formation spécialisée dans le domaine du vin, et maintiennent à jour un niveau de compétences élevé. Nos clients peuvent compter sur leur expertise pour être plus performants que la concurrence ! Les coûts sont maîtrisés : pas de mauvaises surprises liées à des frais supplémentaires et pas d'augmentation de la masse salariale.

Pouvez-vous nous donner un aperçu des services de direction commerciale que propose votre agence ?

Bien sûr ! Nous accompagnons les domaines viticoles sur des actions à court terme, mais aussi sur des actions à long terme. Un accompagnement régulier nous permet de fidéliser de nouveaux clients, et d'aller à la conquête de nouveaux marchés comme nous l'avons fait pour le vignoble Château Favori en Provence, par exemple, qui s'exporte maintenant sur les plus beaux lieux à l'international.

Vino Consulting met en place des process personnalisés, adaptés aux besoins de nos clients !

A l'issue de notre mission, deux possibilités : soit notre client a généré suffisamment de chiffre d'affaire pour recruter en interne un directeur commercial, soit le système d'externalisation lui convient, et nous renouvelons notre mission !



DOMAINE DE SURIANE **ENTRE TERRE ET MER**

Il y a vingt ans, Marie-Laure Merlin prenait en main les rênes du domaine familial qui s'étend sur 200 hectares, dont 40 ha de vignes et 7 ha d'oliviers, entre le calcaire des collines et les rives de l'étang de Berre à Saint-Chamas. Elle poursuivait ainsi dans les pas de ses aïeux puisqu'elle représente la quatrième génération de vignerons sur ces terres. A son fronton, la cave semi enterrée affiche son âge puisqu'on peut y lire la date 1884 et non loin, un pin centenaire semble veiller sur ces murs chargés d'histoire. Pour Marie-Laure Merlin, respecter ceux qui l'on précédée ici passe par « le respecte de la riche biodiversité du terroir et la préservation de sa beauté. »

Il est vrai que l'endroit est exceptionnel, entre terre et étang, et qu'il bénéficie d'un micro climat spécifique avec un degré de température de plus, en moyenne, par rapport au reste du département et une pluviométrie moindre. « Ce qui nous permet, confie Marie-Laure Merlin, de réduire au maximum les traitements. D'ailleurs nous n'avons eu aucun problème pour obtenir la certification Haute Valeur Environnementale. »

Avec un début des vendanges fin août, le domaine de Suriane est souvent le premier de l'appellation à presser les raisins. La production maison se partage pour moitié entre l'Indication Géographie Protégée et l'Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence. « En fait l'AOC est produite avec les raisins des coteaux et l'IGP avec ceux des vignes qui ont les pieds dans l'eau au bord de l'étang. » Ici on élabore 60 % de rosé, 30 % de rouge et 10 % de blanc.

Un blanc aromatique et chaleureux qui a décroché cette année le coup de cœur de notre magazine. 40 % de la production est écoulée en direct au caveau. Là où il se trouve, Etienne Auran, l'arrière grand-père arlésien de Marie-Laure Merlin, qui avait acheté la propriété en 1930 pour venir chasser et se reposer en famille, doit être particulièrement heureux de voir prospérer sa Suriane...

Michel EGEE
Photo Sophie SPITERI



TROIS
Filles
DOMAINE

2018

BANDOL
Appellation d'origine Protégée

*« Une aventure familiale,
une passion pour le vin. »*

AOP BANDOL
AOP CÔTES DE PROVENCE

FAMILIE ARLON

1616 ch de la Bégude 83740 la Cadière D'Azur

06 60 89 67 76 / contact@domainesdestroisfilles.com / www.domainesdestroisfilles.fr

 Domaine des trois filles

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX / POUR LA SANTÉ

COUP DE CŒUR DOMAINE LOU CAPELAN

Cuvée L'Originel 2019 - 18 €
Mourvèdre 80%, Grenache 20%

« Une lumineuse robe rubis. Le nez développe des arômes de café avec des notes de confit de figues. La bouche est suave avec de beaux tanins ici aussi sur des notes de café avec des nuances épicées. Le vin est long avec une belle matière. Un vin complexe qui témoigne de l'intérêt de travailler les rouges à Bandol. »

1480 chemin de Cuges - 83470 La Cadière d'Azur
Tél. : 09 50 05 11 00 - domaineoucapelan.com



2^{ème}

CHATEAU D'AZUR

Cuvée Jardin du soleil 2017 - 24 €
Mourvèdre 90%, Grenache 5%, Syrah 5%

« Une profonde robe grenat. Le nez est sur les fruits noirs confits avec des nuances de mûre. La bouche est équilibrée, longue et suave avec des notes épicées. De la longueur pour ce nectar des plus agréables. »

1010 chemin de la Péguière - 83270 Saint-Cyr-sur-mer
Tél. : 04 94 26 31 42 - chateaudazur.fr

3^{ème}

DOMAINE LE GALANTIN

Millésime 2016 - 14 €
Mourvèdre 90%, Grenache 10%

« Une limpide robe cerise aux reflets violets. Le nez est très présent sur les fruits rouges frais. La bouche est fraîche et suave avec une belle matière et beaucoup de longueur. Notes épicées et bel équilibre. »

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



DOMAINE LA SUFFRENE

Cuvée Tradition 2018, Mourvèdre 55%,
Grenache 20%, Cinsault 15%,
Carignan 10% - 17,50 €

« Une robe rubis profonde. Le nez est riche, sur les fruits noirs avec des notes de cerise confite. La bouche est très présente, suave, sur des notes épicées avec de beaux tanins. Bel équilibre et grande longueur. »

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

LA BASTIDE BLANCHE

Millésime 2019 - 19,50 € – Bio
Mourvèdre 76%, Grenache 17%,
Cinsault 5%, Syrah 2%

« Une robe rubis profonde avec des reflets violette. Le nez est très plaisant, sur les fruits noirs et les confits avec des notes épicées. La bouche est équilibrée et suave sur les fruits mûrs avec de fins tanins et une finale épicée. »

367 route des Oratoires
83330 Le Castellet
Tél. : 04 94 32 63 20
bastide-blanche.fr

DOMAINE BARAVEOU

Millésime 2019 - 28 €
Mourvèdre 90%, Grenache 10%

« Une robe grenat soutenue. Le nez est complexe sur des notes de réglisse et des nuances de cuir. En bouche, la matière est riche et puissante sur des notes boisées subtiles et avec une grande longueur. »

Chemin de Baraveou
83 740 La Cadière d'Azur
fourney.jeanphilippe@gmail.com

DOMAINE DE CABAUDRAN

Millésime 2018 - 17€
Mourvèdre 85%, Grenache 15%

« Une robe grenat aux reflets violets. Le nez développe des notes de sous-bois avec des nuances de fruits noirs. La bouche est riche et suave sur des notes confites et des nuances d'épices. »

238 chemin de la Ferrage - 83330 Le Castellet
Tél. : 04 94 90 27 38 - domainedecabaudran.com

DOMAINE MAUBERNARD

Millésime 2017 - 16 € Bio
Mourvèdre 78%, Grenache 16%, Syrah 6%

« Une robe grenat limpide. Le nez est fin et évolue sur des notes de sous-bois et de cuir. La bouche est agréable et suave sur des nuances épicées. Belle longueur. »

La Bourrasque - 4949 chemin de Saint-Antoine
83270 Saint-Cyr-sur-Mer
Tél. : 06 07 27 07 30 - domaine-maubernard.com



DOMAINE LES LUQUETTES

Millésime 2018 - 18,50 €
Mourvèdre, Grenache

« Une profonde robe rubis. Le nez est élégant et complexe sur des notes de torréfaction et de fruits noirs confits. La bouche est équilibrée, suave, riche et dense sur le confit de fruits rouges ; nuances d'épices et belle longueur. »

20 chemin des Luquettes
83740 La Cadière d'Azur
Tél. : 04 94 90 02 59
les-luquettes.com

DOMAINE DES TROIS FILLES

Millésime 2018
Mourvèdre 80%, Grenache 20%
17 €

« Une robe grenat sombre et dense. Le nez est fin sur des notes de réglisse, de café et des nuances de sous-bois. La bouche est riche et équilibrée sur des notes de fruits confits et d'épices. »

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

DOMAINE TEMPIER

Millésime 2019 - 33 €
Mourvèdre, Grenache, Cinsault,
Carignan, Syrah

« Une robe rubis dense. Le nez est superbe sur les fruits confits avec des notes de torréfaction, une pointe de miel. La bouche est riche et d'une belle densité, développant des tanins élégants. Finale épicée. »

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

DOMAINES BUNAN

Cuvée Chariage 2018 - 33 € - Bio
Mourvèdre 98%, Grenache 2%

« Une dense robe grenat. Le nez est frais et fin sur les fruits rouges avec des notes d'herbe fraîche. La bouche est puissante et équilibrée avec une matière développant des notes épicées. »

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

DOMAINE DUPUY DE LOME

Cuvée Les Grès 2017 - 28 € - Bio
Mourvèdre 90%, Grenache 10%

« Une limpide robe grenat. Le nez est fin sur les fruits rouges, notes épicées. La bouche est suave avec des beaux tanins. La matière est intéressante et assez longue. »

624 route de Toulon - 83330 Sainte-Anne d'Evenos
Tél. : 04 94 05 22 99 - dupuydelome.com



Domaines Bunan

VINS DE BANDOL



DÉGUSTATION DE VINS / VISITE DE CAVE

338 bis chemin de Fontanieu
83740 la Cadière d'Azur

Tél. 04 94 98 58 98
www.bunan.com



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

MOULIN DE LA ROQUE

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

« Une robe grenat avec des reflets violets. Le nez est fin et épicé sur des notes de fruits rouges. La bouche est gourmande et ronde et d'une belle longueur avec des tanins bien fondus et une finale épicée. »

1 route des sources – RD 82 - 83330 Le Castellet
Tél. : 04 94 90 10 39 - la-roque-bandol.com

BASTIDE DE LA CISELETTE

Millésime 2019 - 25 € - Mourvèdre 90%, Grenache 10%

« Une limpide robe grenat. Le nez est complexe sur les fruits noirs et la mûre avec des notes de griotte. La bouche est riche et suave avec une belle longueur sur les fruits noirs. Belle fraîcheur. »

1205 chemin de l'enfant Jésus - 83330 Le Castellet
Tél. : 04 94 07 98 84 - bastidedelaciselette.com

CHATEAU CROIX D'ALLONS

Millésime 2019 - 23 € - Bio - Mourvèdre 90%, Grenache 10%

« Une lumineuse robe grenat. Le nez est élégant sur les fruits rouges et la fraise fraîche avec des notes vanillées. La bouche est aérienne et équilibrée sur les fruits rouges avec des notes épicées. »

Chemin de Naron - 83740 La Cadière d'Azur
Tél. : 06 14 18 72 69 - chateaucroixdallons.com



Ont aussi été dégustés : Domaine Marie Bérénice, Domaine Pieracci, Château Canadel, Château La Noblesse, Domaine de la Bégude, Cave La Cadierenne, Château Vannières, Château Romassan, Château Jean-Pierre Gaussens, Domaine La Font des Pères, Château Val d'Arc, Château Pradeaux, Domaine de l'Olivette, Domaine de Frégate, Domaine de la Vivonne



DOMAINE LOU CAPELAN **CAVE AVEC VUE**

Sur la terrasse du caveau de vente du Domaine Lou Capelan, même par temps d'orage, la vue est imprenable sur le village de La Cadière d'Azur accroché à sa colline... Au pied de cette terrasse, les vignes croissent et embellissent pour le plus grand plaisir de Maurice Silvestri le maître vigneron au Brûlat du Castellet, se souvient-il. C'était ma passion de venir le voir travailler lorsque j'avais un peu de temps libre. J'aimais aussi lui donner un coup de main. » A cette époque, Maurice Silvestri était électronicien à l'Arsenal et profitait de ses temps libres pour quitter Toulon et venir respirer dans les vignes ; il s'y sent si bien qu'il mènera, un temps, la double activité de vigneron et d'électronicien. Puis en 1992 il décide de

franchir le pas et s'installe vigneron : « J'avais 29 ans et ma première vinification m'avait permis de produire 18 hectolitres. Aujourd'hui, Lou Capelan, c'est 950 hectolitres de production moyenne. » Il faut dire qu'entre-temps, la superficie de l'exploitation est passée d'une dizaine d'hectares à une cinquantaine !

Le coup de cœur de cette édition de notre magazine, c'est avec son rouge que Maurice Silvestri l'a obtenu. Un vin qui témoigne de l'intérêt porté à cette couleur par le vigneron. « Nous avons la chance de travailler sur un terroir idéal pour le rouge avec ce cépage tout à fait adapté qu'est le mourvèdre. J'essaye de faire en sorte de produire moitié/moitié entre rouge et rosé. En fait, ma production est de 50% de rosé, 45% de rouge et 5% de

blanc. Par ailleurs, j'ai décidé de passer la propriété en bio et la conversion a débuté il y a deux ans. » Peu présent à l'export, la majorité des ventes du domaine Lou Capelan s'effectue en France Métropolitaine avec une forte activité au caveau. « En fait, confie Maurice Silvestri, je pense qu'environ 90% de la production est vendue aux particuliers et à la restauration. » A ses côtés, le maître des lieux peut compter sur son œnologue, son maître de chai, deux tractoristes et sur son fils qui a en charge, entre autres, la communication. Entre de bonnes mains, le domaine Lou Capelan peut faire face avec fierté à la Cadière d'Azur.

Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI

COUP DE CŒUR LA BASTIDE BLANCHE

Cuvée Estagnol 2017 - 17,50 € - Bio
Clairette 51%, Ugni blanc 49%

« Quel bonheur de déguster un blanc de 2017 qui offre en plénitude sa richesse et une complexité aromatique éblouissante ! La robe tire sur le vieil or, le nez est évolué et s'épanouit sur des notes de fenouil, de fruits secs tout en conservant une belle vivacité. Vivacité et équilibre en bouche avec une matière riche et suave ainsi qu'une longueur exceptionnelle. Un très grand vin de gastronomie qui démontre la capacité de vieillissement heureux des vins de Bandol dans les trois couleurs. »

367 route des Oratoires - 83330 Le Castellet
Tél. : 04 94 32 63 20 - bastide-blanche.fr



2^{ème}

CHATEAU CROIX D'ALLONS

Millésime 2020 - 19 € - Bio
Clairette 60%, Ugni blanc 40%

« Une nouvelle fois Philippe Damiano impose son blanc parmi les meilleurs de l'appellation. Une robe dorée limpide séduit au regard. Le nez est très expressif et élégant sur des notes minérales avec des nuances exotiques. La bouche, riche et complexe, est des plus équilibrées sur des nuances florales et citronnées. Un très beau vin. »

Chemin de Naron - 83740 La Cadière d'Azur
Tél. : 06 14 18 72 69 - chateaucroixdallons.com

3^{ème}

DOMAINE LA FONT DES PERES

Millésime 2019 - 30 €
Clairette 53%, Bourboulenc 37%, Vermentino 10%

« Une superbe robe dorée aux reflets verts. Le nez est sur la finesse avec des notes florales nuancées d'agrumes et de vanille. La bouche est suave avec des notes minérales. C'est long, équilibré, bien fait. Ici aussi un très beau vin. »

1306 Chemin de Pontillaou - 83330 Le Beausset
Tél. : 04 94 15 21 21 - lafontdesperes.com





CHATEAU CROIX D'ALLONS

Sur les Terres de Cathédra



ECOCERT FR-BIO-01
Agriculture France

BANDOL

Philippe & Florence Damiano



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

www.chateaucroixdallons.com

Tél. +33 (0)6 80 24 61 19

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

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




*Moulin de
La Roque*
APPELLATION BANDOL CONTRÔLÉE

1 Route des Sources - 83330 LE CASTELLET - Tel : 04 94 90 03 23 - Fax : 04 94 90 08 11

Horaires d'ouverture : Du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h

www.la-roque-bandol.com - contact@laroque-bandol.fr

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



DOMAINES BUNAN

Château La Rouvière 2020
18,50 € - Bio
Clairette 93%, Ugni blanc 7%

« Une limpide robe dorée. Le nez se développe sur des notes florales avec des nuances de miel et une pointe de minéralité. La bouche est riche et longue sur des notes exotiques avec une finale citronnée. »

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

CHATEAU CANADEL

Millésime 2020 - 19 € - Bio
Clairette 50%, Ugni blanc 40%, Vermentino 10%

« Une robe dorée. Le nez offre des notes florales et fraîches ; nuances de citron. La bouche est vive et citronnée, longue et puissante avec des notes de fleurs blanches. Bel équilibre. »

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

CHATEAU VAL D'ARENÇ

Millésime 2020 - 17 € - Bio
Clairette 95%, Sauvignon blanc 5%

« Une robe dorée. Le nez est fin sur des notes de fleurs blanches ; légère nuance de miel. La bouche est fraîche et tendue, d'un bel équilibre avec des arômes fleuris. Pointe saline. »

997 chemin du Val d'Arenç
83330 Le Beausset
Tél. : 04 94 98 71 89
val-darenc.com

DOMAINE DE LA BEGUDE

Cuvée Saint-Louis 2020 - 18 € - Bio
Clairette 82%, Ugni blanc 14,5%, Rolle 3,5%

« Une robe or lumineuse. Le nez est sur la minéralité avec une pointe suave de pâtisserie. La bouche est complexe et équilibrée. Un vin très long et élégant avec une finale vive. »

Route des Garrigues - 83330 Le Camp du Castellet
Tél. : 04 42 08 92 34 - domainedelabegude.fr

DOMAINE LOU CAPELAN

Cuvée l'Original 2020 - 17 €
Clairette 95%, Vermentino 5%

« Une lumineuse robe dorée. Le nez est fin, sur les fleurs blanches avec une pointe de minéralité. La bouche est riche, suave et fraîche. Un vin rond et équilibré. »

1480 chemin de Cuges - 83470 La Cadière d'Azur
Tél. : 09 50 05 11 00 - domaineloucapelan.com



BASTIDE DE LA CISELETTE

Millésime 2020 - 15 €
Clairette, Ugni blanc

« Une robe dorée. Le nez est fin sur les fleurs blanches et des nuances suaves. La bouche est complexe, citronnée avec des notes exotiques. Finale longue avec touche saline. »

1205 chemin de l'enfant Jésus
83330 Le Castellet
Tél. : 04 94 07 98 84
bastidedelaciselette.com

DOMAINE LE GALANTIN

Millésime 2020 - 14 €
Clairette 60%, Ugni blanc 35%,
Rolle 5%

« Une robe dorée limpide. Le nez est assez minéral avec des notes d'agrumes. La bouche est équilibrée et vive avec beaucoup de fraîcheur et une belle longueur. »

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

DOMAINE DE FREGATE

Millésime 2020 - 15 €
Clairette 50%, Bourboulenc 25%, Rolle
10%, Ugni blanc 10%, Sauvignon 5%

« Une robe dorée aux légers reflets verts. Le nez est sur les fleurs blanches ; nuances de melon. La bouche est suave et ronde. Une belle matière, équilibrée et de la fraîcheur. »

Route de Bandol
83270 Saint-Cyr sur mer
Tél. 04 94 32 57 57
domainedefregate.com

CHATEAU DE LA NOBLESSE

Millésime 2020 - 16 €
Cépages non communiqués

« Une robe dorée aux reflets verts. Un nez fin sur les agrumes avec des notes minérales et miellées. La bouche est suave et fine sur des notes d'agrumes. Finale citronnée. »

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

DOMAINE DE L'OLIVETTE

Millésime 2020 - 19 €
Clairette 85%, Rolle 10%, Ugni blanc 5%

« Une limpide robe dorée aux reflets verts. Le nez est suave et floral avec des nuances de fenouil. La bouche est vive et élégante avec une pointe de salinité. Belle longueur. »

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



Ont aussi été dégustés : Domaine Marie Bérénice, Moulin de la Roque, Château Jean-Pierre Gaussens, Domaine de la Suffrène, Domaine Pieracci, Domaine Dupuy de Lôme, Château Vannières.

LA BASTIDE BLANCHE ESTAGNOL BLANC 2017, WHAT ELSE ?

On sait combien le terroir bandolais est apte à offrir les meilleurs fruits pour élaborer des rouges qui n'ont rien à envier à ceux des autres grandes appellations. On sait aussi qu'avec la vogue du rosé, on est arrivé, sur ce même terroir, à se différencier en élaborant un cahier des charges spécifique qui privilégie la qualité. Produits en moindre quantité que les deux autres couleurs, les blancs, eux, méritent d'être connus et reconnus ; et notre coup de cœur est là pour le prouver. C'est un vin exceptionnel, cuvée Estagnol 2017, du domaine de la Bastide Blanche, qui a le mérite de démontrer qu'ici, même le blanc peut (bien) vieillir. « C'est une cuvée que

nous élaborons depuis 2013, confie Stéphane Bourret, le directeur de l'exploitation (à gauche sur la photo). Le raisin est issu d'une parcelle de clairette et d'ugni plantée en 1948. Nous avons décidé de pousser un peu les macérations pour réaliser un vin blanc avec un beau potentiel en travaillant plus sur les amers qualitatifs que sur l'acidité. » Le résultat est là, superbe et généreux, un grand blanc de gastronomie. De quoi satisfaire Michel Bronzo (au centre sur la photo), le propriétaire du domaine avec ses fils Nicolas (à droite sur la photo) et Julien. Enfant, Michel Bronzo rêvait de devenir vigneron... Il fut d'abord entrepreneur avant d'acheter, en compagnie de son père et de son frère, La Bas-

tide Blanche en 1972. Au fil des ans, le domaine a été restructuré passant d'une dizaine à une trentaine d'hectares de vignes. Dans le même temps, Michel Bronzo acquiert les châteaux Baumelle à Saint-Cyr sur mer et Castillon à Sainte-Anne du Castellet. Il faut savoir qu'à l'origine, La Bastide Blanche était une partie du domaine du château de Castillon.

Aujourd'hui, le domaine de La Bastide Blanche est réputé comme étant l'une des valeurs sûres de l'appellation. Stéphane Bourret y élabore des vins de grande personnalité. Des rouges puissants et généreux qui évoluent avec bonheur au fil des ans, des blancs eux aussi exceptionnels à l'instar de notre coup de cœur et des rosés qui trouveront leur plénitude à millésime plus 2 ou 3 ans... De la belle ouvrage.

Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI



MAS
DE LA
DAME



Cave ouverte tous les jours de 9h à 18h du 1^{er} novembre au 31 mars
et de 9h à 19h du 1^{er} avril au 31 octobre
Fermé le 25 décembre 1^{er} janvier et les dimanches de janvier à février
Chemin départemental 5 - 13520 Les Baux de Provence
04 90 54 32 24 - masdeladame@masdeladame.com
www.masdeladame.com

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

COUP DE CŒUR CHATEAU ROMANIN

Grand vin rouge 2016 - 31 € - Bio
Mourvèdre 38%, Syrah 28%, Grenache 27%, Cabernet Sauvignon 7%

« Une robe grenat dense et brillante. Le nez est très élégant sur les petits fruits rouges et les fleurs de garrigue. La bouche est fraîche et équilibrée, très florale avec une finale des plus agréables sur les épices. Un vin séduisant et puissant. »

Route de Cavaillon - 13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 90 92 45 87 - ChateauRomanin.com



2^{ème}

MAS DE LA DAME

Cuvée Le Vallon des Amants 2019 - 21 € - Bio
Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cabernet Sauvignon

« Une robe rubis dense et profonde. Le nez est sur les fruits rouges avec des nuances de buis. La bouche, puissante et équilibrée est très fruitée avec de la longueur et des notes épicées. Un vin rond et gourmand. »

CD5 - 13520 Les Baux de Provence
Tél. : 04 90 54 32 24 - masdeladame.com

3^{ème}

DOMAINE DE LA VALLONGUE

Cuvée Pierres Cassées 2017 - 21 € - Bio
Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Grenache 10%

« Une brillante robe grenat. Le nez est sur les fruits noirs, nuances de mûres et de cacao. La bouche est suave sur des arômes de fruits confits. Un vin riche, complexe et long. »

Route de Mourières - 13810 Eygalières
Tél. : 04 90 95 91 70 - lavallongue.com





MAS SAINTE BERTHE

LES BAUX-DE-PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Mas Sainte Berthe
13520 Les Baux-de-Provence

Caveau ouvert tous les jours
Tél : 04 90 54 39 01
www.massainteberthe.com

DÉGUSTATION
LES BAUX-DE-PROVENCE ROUGE

MAS SAINTE-BERTHE

Cuvée Louis David 2016 - 15 €
Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon

« Une profonde robe grenat. Le nez est riche sur la fraise confite et les fruits noirs. La bouche est puissante et épicée, sur les fruits confits. Belle complexité et de la longueur. »

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

MAS DE GOURGONNIER

Cuvée Réserve 2018 - 11,40 € - Bio
Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon

« Une robe rubis dense et lumineuse. Le nez est une explosion de fruits rouges et noirs confits, notes épicées. La bouche est suave et ronde, sur les épices et les confits. Belle longueur. »

Le Destet - 13890 Mouriès
Tél. : 04 90 47 50 45 - gourgonnier.com

DOMAINE DES TERRES BLANCHES

Cuvée Aurélia 2017 - 20,50 € - Bio
Syrah, Cabernet Sauvignon

« Une robe rubis profonde. Le nez est expressif du cabernet tout comme la bouche avec des arômes de poivron. Le vin est équilibré et suave avec une belle persistance et des tanins fondus. »

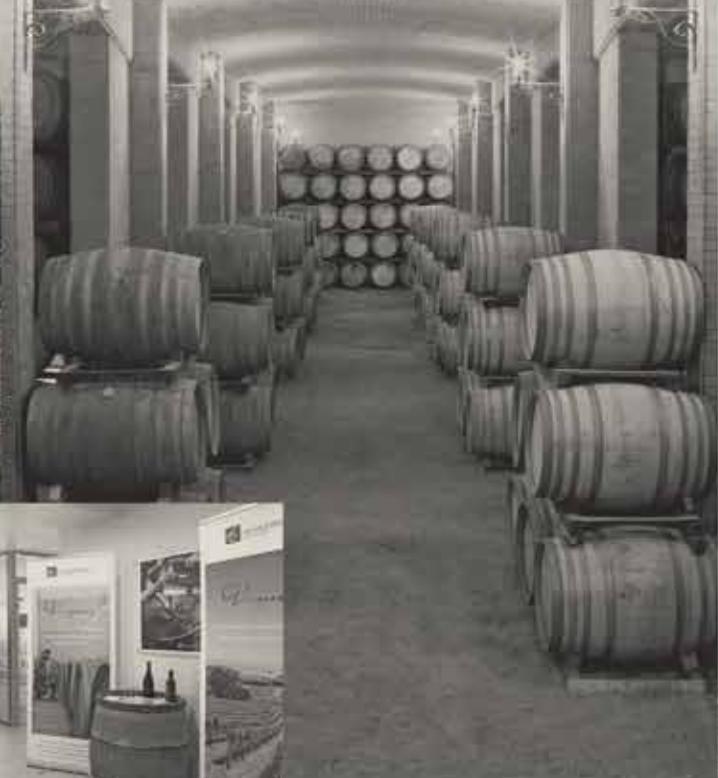
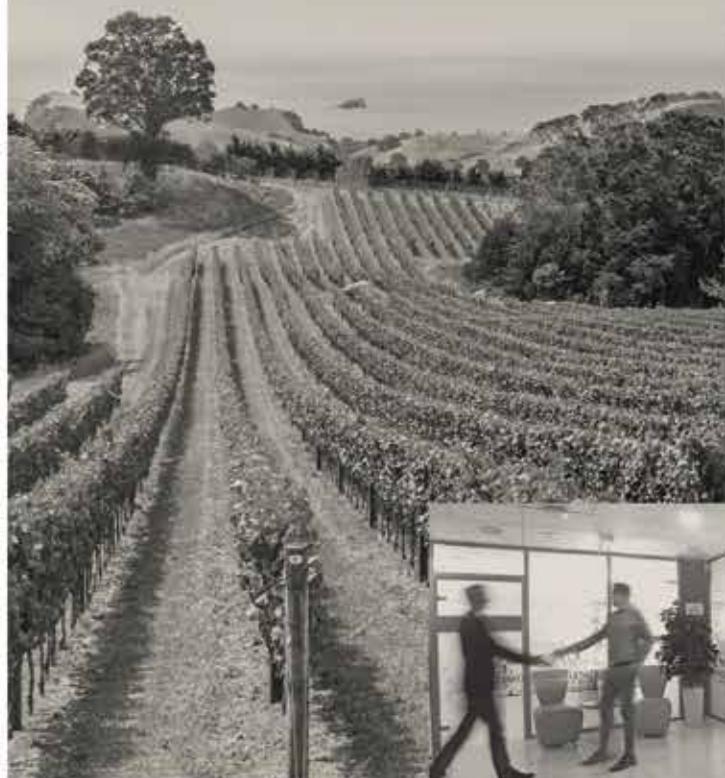
Route de Cavailon - 13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 90 95 91 70 - terresblanches.com



V

ITIBANQUE

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



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

Centre d'Affaires Viticulture

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

Tél. : 04 83 08 81 80*



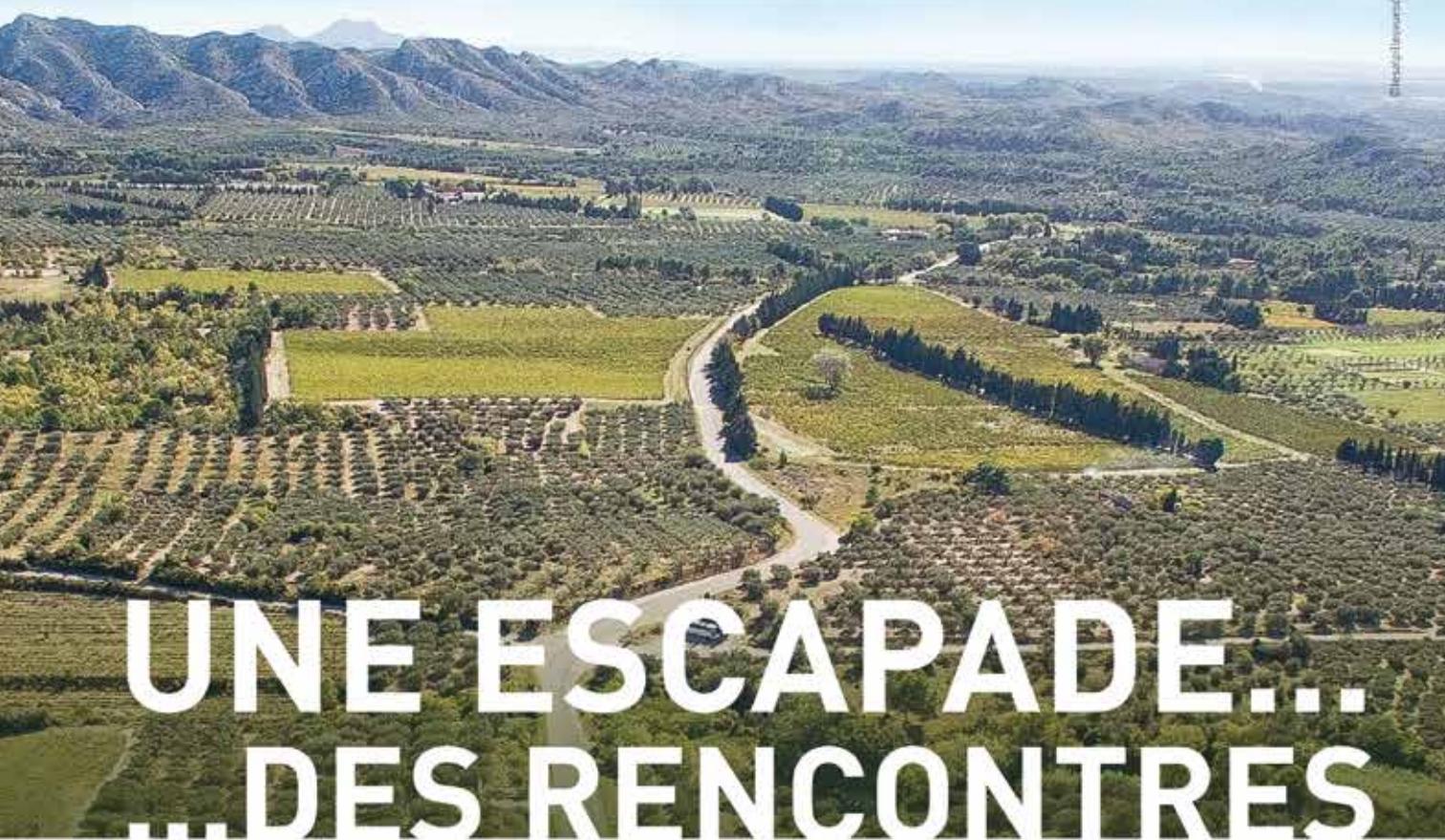
**CAISSE
D'ÉPARGNE**
Côte d'Azur

*Appel non surtaxé. Prix d'un appel local depuis un poste fixe en France Métropolitaine. Caisse d'Épargne et de Prévoyance Côte d'Azur, société anonyme coopérative à Directoire et Conseil d'Orientation et de Surveillance, régie par les articles L.512-85 et suivants du Code monétaire et financier - Capital social 515.033.520 euros - Siège social - 455, promenade des Anglais, 06200 Nice - 384 402 871 RCS NICE - Intermédiaire d'assurance, immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 002 199. Titulaire de la carte professionnelle Transactions sur immeubles et fonds de commerce, sans perception d'effets ou valeurs, n° CPI 0605 2017 000 019 152 délivrée par la CCI Nice-Côte d'Azur, garantie par la Compagnie Européenne de Garanties et Cautions, 16 rue Hoche, Tour KUPKA B, TSA 39999, 92919 LA DEFENSE Cedex. Crédit photos : iStock, 5 Star Consulting.



Récolter ce que l'on aime...

© Lesvinsdesbaux.com • Création Atelier Futur-Sagittaris 04 11 86 93 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 DE METIFIOT

VC des Carrières
13210 Saint-Rémy-de-Provence
www.domainedemetifiot.fr

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

L'AFFECTIF

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

MAS SAINTE-BERTHE

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

MAS DE GOURGONNIER

Le Destet - 13890 Mouriès
www.gourgonnier.com

MAS DE LA DAME

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

CHÂTEAU D'ESTOUBLON

Route de Maussane
13990 Fontvieille
www.estoublon.com

www.lesvinsdesbaux.com

CHÂTEAU ROMANIN L'HISTOIRE CONTINUE



S'il est un haut-lieu du vin dans le massif des Alpilles, c'est bien Château Romanin. Au bout de deux kilomètres après avoir quitté la route de Saint-Rémy de Provence, on rejoint cette étonnante cave creusée dans le rocher. Là, le chai de vieillissement est comme une cathédrale de pierre construite selon le nombre d'or. Un lieu étonnant qui fascine à chaque fois qu'on y pénètre.

Ce siècle avait quelques années lorsqu'Anne-Marie et Jean-Louis Charmolüe, tombés en amour pour Romanin, en devenaient les propriétaires. Leur but : porter au plus haut la qualité des vins de Château Romanin.

Ils s'en sont donnés les moyens avec un travail quotidien à la vigne et une modernisation de la cave de vinification. En 2018 Jean-Louis Charmolüe quittait ce monde et il y a quelques mois, c'est son épouse qui le rejoignait. Aujourd'hui, leurs filles Brigitte et Caroline ont décidé de reprendre le flambeau et de poursuivre dans cette quête d'excellence de leurs parents. Dans cette optique, les dames peuvent compter sur leur maître de chai et chef de culture Théo Buravand, qui est à la tête, d'une équipe qualifiée par l'une des nouvelles propriétaires de « jeune et dynamique, pleine d'idées, qui mène ici un travail familial et collectif. » Pour Théo Buravand, qui a pris ses fonctions il y a quatre ans,

« Monsieur Charmolüe nous a montré la voie en donnant aux vins de Romanin une identité que nous mettons un point d'honneur à respecter. »

Macérations longues, extraction en douceur de tanins soyeux, élevage en foudres et en barriques, ici le vin rouge est roi et représente 45 % de la production devant le rosé, 40 %, et le blanc. Aujourd'hui l'histoire continue au Château Romanin, haut-lieu du vin en Provence, et c'est tant mieux. Puisse l'esprit du couple Charmolüe accompagner et inspirer longtemps celles et ceux qui font désormais vivre la maison...

M.E.
Photo Sophie SPITERI

DOMAINE DES TERRES BLANCHES

15,50 € - Bio

Rolle, Roussane, Grenache Blanc, Ugni Blanc,
Marsanne, Clairette

« Une limpide robe dorée aux reflets verts. Le nez est floral avec des notes de fruits à chair blanche. La bouche est complexe et équilibrée sur des notes florales avec des nuances de melon. Une belle longueur avec de la vivacité. »

Route de Cavaillon - 13210 Saint-Rémy-de-Provence

Tél. : 04 90 95 91 70 - terresblanches.com

MAS DE LA DAME

Cuvée La Stèle 2020 - 10 € - Bio

Rolle, Roussane, Clairette

« Une lumineuse robe dorée. Le nez se développe sur les fleurs de garrigue avec des notes d'encaustique et des nuances exotiques. La bouche est équilibrée sur les fruits à chair blanche. »

CD5 - 13520 Les Baux de Provence

Tél. : 04 90 54 32 24 - masdeladame.com

DOMAINE DE LA VALLONGUE

Cuvée Garrigue 2020

14,70 € - Bio

Rolle 55%, Grenache blanc 45%

« Une robe dorée limpide. Le nez est sur les fleurs de garrigue avec des notes de miel et d'herbe fraîche. La bouche est vive, longue et complexe avec une finale citronnée. »

Route de Mouriès - 13810 Eygalières

Tél. : 04 90 95 91 7 - lavallongue.com

CHATEAU ROMANIN

Millésime 2020 - 23,50 € - Bio

Rolle 55%, Roussane 30%, Clairette 11%,
Grenache blanc 4%

« Une robe dorée très claire. Les nez se développe sur des arômes floraux et la bouche est vive et élégante avec des notes suaves. »

Route de Cavaillon - 13210 Saint-Rémy-de-Provence

Tél. : 04 90 92 45 87 - ChateauRomanin.com





L'agence d'Architecture F&V Architectes, une entité, deux éléments : Frédéric et Virginie Momencau et leurs collaborateurs depuis 2005 interviennent dans tous les domaines du bâtiment, de la construction à la réhabilitation, en passant par l'agencement et l'architecture d'intérieur dans l'ensemble de la France.

La prise en compte des projets, les besoins des domaines viticoles, tout en respectant les contraintes contextuelles (programme, site, matériaux) nourrissent et font de chaque projet, un projet unique. Pour qu'une architecture fonctionne, elle doit apparaître comme une évidence, à chaque fois renouvelée, création de lieux, identité des espaces. Le dialogue

architectural met en avant des volumes simples, formels et compose les paysages et les espaces.

Depuis sa création, la majorité des projets de l'agence concernent le milieu du vin et la création de chais viticoles pour les domaines en assurant une réponse globale du process - avec ses partenaires- et de l'architecture.

La démarche de l'agence cherche toujours à inscrire le projet dans son territoire, le paysage, son vignoble, s'imprégner des traditions régionales, les associer à la modernité et à l'efficacité des technologies récentes. C'est l'ensemble de ces éléments qui nourrissent un projet.

Photos ©Christophe Pozzo Di Borgo Photographe

S.A.R.L d'Architecture
Frédéric Momencau
Virginie Suiffet-Momencau
Architectes D.P.L.G
33 Rue Alphonse Karr
83700 St Raphaël

Tél 09.61.68.57.33
fv.architectes@orange.fr
www.fv-architectes.com

CHATEAU HENRI BONNAUD

Quintessence rouge 2018
Grenache, Mourvèdre, Carignan et Syrah
30 € - Bio

« Une brillante robe grenat. Le nez est élégant sur les arômes de griottes et de fruits noirs. La bouche est suave et ronde sur des arômes de fruits rouges et noirs confits et des notes épicées. Un très beau vin. »

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

CHATEAU DE MEYREUIL

Millésime 2016 - 23 €
Grenache 50%, Syrah 30%, Cinsault 10%,
Mourvèdre 10%

« Une profonde robe grenat. Le nez est fin et très expressif sur les petits fruits rouges. La bouche est puissante, bien structurée avec de belles notes épicées. De la longueur. »

Boutique : place Auguste Baret
13790 Châteauneuf-le-Rouge
Tél. : 06 68 85 51 36 - chateau-meyreuil.fr

CHATEAU HENRI BONNAUD

Quintessence blanc 2019
30 € - Bio
Clairette blanche, Clairette rose, Ugni blanc

« Une brillante robe dorée aux reflets verts et paille. Le nez est sur les fleurs blanches avec des notes exotiques. La bouche est riche et complexe, elle aussi sur des notes exotiques. Belle fraîcheur. »

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

CHATEAU DE MEYREUIL

Millésime 2017 - 21 €
Clairette 60%, Grenache blanc 30%,
muscat petit grain 10%

« Une brillante robe dorée. Le nez évolue sur la minéralité avec des notes d'encaustique et de pâtisseries. La bouche est équilibrée et très agréable sur des notes de fruits exotiques. Finale longue sur la mangue. »

Boutique : place Auguste Baret
13790 Châteauneuf-le-Rouge
Tél. : 06 68 85 51 36 - chateau-meyreuil.fr



Château HENRI BONNAUD



*Des vins élégants, marqués par
un terroir d'exception...*

Le Château Henri Bonnaud vous accueille toute l'année au cœur de l'appellation Palette, sur un site remarquable où l'on peut admirer la Montagne Sainte-Victoire. Situé à 10 minutes d'Aix en Provence, vous pourrez y déguster et découvrir les différentes gammes emblématiques du domaine.



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

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

MÉDITERRANÉE

Porte des Maures

TERRE DE VIGNOBLES D'EXCEPTION



UN AUTRE REGARD SUR L'ŒNOTOURISME



DES DOUCEURS POUR OUBLIER LES FRIMAS

Pour cette édition 2021 de « Rouges et blancs en Provence », nous avons décidé de laisser libre cours à trois personnalités qui œuvrent en cuisine dans la région. Au premier rang de ces dernières, une jeune femme, Maëlle Bruguera, distinguée meilleure pâtissière de la région par Gault et Millau. Puis nous avons retrouvé Philippe Rousselot qui, après avoir officié à la maison des vins de Provence aux Arcs sur Argens, est allé poursuivre son chemin du côté de Draguignan. Le troisième chef rencontré est un jeune aixois, Yvan Franceschi, qui développe la restauration du côté du château de la Roque Forcade.

Trois personnalités différentes auxquelles nous avons demandé de plancher sur un dessert simple à réaliser qui égayera vos fins de repas de fêtes en famille. Nous vous proposons aussi de découvrir la buche Sainte-Victoire, création de la maison Lenôtre. Bonne dégustation.



C'EST LA MEILLEURE PÂTISSIÈRE DE LA RÉGION !

MAËLLE BRUGUERA AVAIT COMMENCÉ L'ANNÉE EN RECEVANT LE PRIX « PASSION DESSERT » DÉCERNÉ PAR LE GUIDE MICHELIN. A LA FIN DE L'ÉTÉ, C'EST GAULT & MILLAU QUI LUI ATTRIBUAIT LE PRIX DU CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE POUR LA RÉGION SUD. DEUX DISTINCTIONS QUI RÉCOMPENSENT LE SAVOIR FAIRE ET LA CRÉATIVITÉ DE LA JEUNE FEMME. RENCONTRE...

Elle est née à Aix-en-Provence il y a 31 ans et, très tôt, elle a été fascinée par la pâtisserie. « Il n'y avait aucun antécédent parmi mes proches, confie Maëlle Bruguera, ma famille était tout simplement une famille de gourmands... » Sourire aux lèvres, yeux bleus pétillants, la jeune femme raconte son parcours : un premier stage au collège à 13 ans, histoire de voir si la passion demeurerait après la pratique, puis elle enchaîne le centre de formation des apprentis à Aix-en-Provence, Corot formations à Marseille, un bac pro au lycée hôtelier de Manosque... Et, au bout du chemin scolaire, elle obtient le titre de meilleure apprentie de la Région Sud à l'âge de 18 ans. On peut difficilement rêver mieux pour une adolescence !

(Suite page 96)



“ JE VEUX DONNER DU BONHEUR GOURMAND ! ”

Elle débute alors un parcours de 14 années dans les cuisines et les laboratoires de pâtisserie des grands restaurants. Gordes, Genève, puis « un très instructif séjour de trois ans chez Bernard Loiseau, à Saulieu, aux côtés du chef pâtissier Benoît Charvet, ensuite ce sera Lameloise, toujours en Bourgogne à Chagny puis La Chèvre d'Or à Eze... » De fructueuses expériences professionnelles dont elle revient avec un savoir-faire affirmé et... un fiancé ! En effet, elle a rencontré Matthieu Derible en Bourgogne. Les deux seront recrutés pour ouvrir le restaurant gastronomique du Château de la Gaude sous la direction de Matthieu Dupuis Baumal aux côtés duquel, lui comme second de cuisine et elle comme cheffe pâtissière, ils accrocheront l'étoile Michelin au fronton de la maison aixoise. Lorsqu'on lui demande ses meilleurs souvenirs en matière de pâtisserie, Maëlle Bruguera n'hésite pas une seconde : « Le gâteau de maman autour du chocolat et de la gourmandise... Une tarte poire/chocolat. »

Et lorsqu'elle cite deux pâtissiers entre ceux qu'elle affectionne, ce sont Philippe Conticini « pour la délicatesse de ses créations gourmandes » et Nina Metayer « pour le raffinement de ses créations. » Quant à ses propres créations, elle en parle avec beaucoup de modestie. « En fait, dit-elle, c'est vrai que les distinctions obtenues cette année viennent récompenser mon travail. Mais la plus belle des récompenses, pour moi, c'est de faire plaisir aux gens, de les voir déguster mes pâtisseries avec le sourire. Leur donner du bonheur gourmand, en quelque sorte... » Si elle parle de son Saint-Honoré framboise/rose comme l'un de ses desserts « visuellement les plus aboutis », ses goûts personnels sont plus simples : « j'adore une bonne mousse au chocolat ou des fraises avec une excellente chantilly. » En revanche, la jeune femme vit et travaille dans son temps et n'affectionne pas particulièrement les crèmes trop beurrées et les desserts trop sucrés.

A la fin de l'été, elle a quitté le Château de La Gaude. Non point parce qu'elle s'y trouvait mal, bien au contraire, mais pour construire un autre projet professionnel plus personnel. « Après 14 ans de pâtisserie en restauration, dont du travail dans des étoilés Michelin, j'ai voulu relever un autre défi, celui de créer ma propre pâtisserie. J'espère pouvoir présenter mon travail dès le début de l'année prochaine à Aix ou à Venelles. » On ne peut que lui souhaiter de vivre un heureux nouvel accomplissement professionnel en pays d'Aix. Le bonheur personnel elle le vit déjà avec son compagnon. Puis lui souhaiter une grande réussite, c'est, pour nous, l'assurance de pêcher régulièrement par gourmandise... Miam !

Michel EGEA



La recette

DE MAËLLE
BRUGUERA

CARROT CAKE

LE MARCHÉ

3 œufs ; 80 g de sucre ; 1 cuillère à café de mélange 4 épices ; 1 cuillère à café de gingembre en poudre ; 3 pincées de sel ; 120 g d'huile de pépins de raisins ; 165 g de farine ; 8 g de levure chimique ; 200 g de carottes râpées ; 120 g de noix de pécan concassées.

RÉALISATION

Dans un saladier mélanger les œufs et le sucre avec un fouet. Y ajouter les épices, le sel ainsi que l'huile. Incorporer ensuite la farine et la levure chimique. Terminer avec les carottes et les noix de pécan. Beurrer ou huiler et fariner votre moule à cake. Cuire à 170°C chaleur tournante environ 40 minutes selon votre four.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC

(A RÉALISER 24H À L'AVANCE)

LE MARCHÉ

325 g de crème entière liquide ; 1 gousse de vanille ; 1 feuille et demi de gélatine feuille (2,5 g) ; 70 g de chocolat blanc

RÉALISATION

Faire bouillir la moitié de la crème, soit 162,5 g, avec la gousse de vanille grattée. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans le liquide bouillant puis verser sur le chocolat blanc. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène puis ajouter l'autre moitié de crème froide. Réserver au frigo 24 heures.

PÂTE DE NOIX DE PÉCAN

LE MARCHÉ

150 g de noix de pécan ; 3 pincées de fleur de sel

RÉALISATION

Torréfier les noix 8-10 minutes à 160°. Une fois refroidies, les mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse ; si besoin ajouter un filet d'huile de pépins de raisins car suivant la qualité des noix la pâte n'est pas suffisamment souple. Réserver 5 noix et une toute petite quantité de pâte pour le décor.

MONTAGE

Une fois votre carrot cake bien froid, couper le chapeau afin d'avoir une surface plate. Creuser une tranchée au centre pour y couler la pâte de pécan. Monter la ganache à l'aide d'un batteur mélangeur au fouet. Une fois la consistance d'une chantilly, en plus souple tout de même, obtenue, mettre la préparation dans une poche avec une douille Saint Honoré puis pocher sur le dessus tout le long du gâteau. Terminer avec quelques demi noix de pécan grillées ainsi que des points de pâte de pécan.



Photo : Sophie Spiteri



THIEBAUT SE CONSACRE AVEC GOURMANDISE À SON ART

Atelier THIEBAUT

5 rue des boucheries
83330 LE CASTELLET

Tél. : 06 16 10 15 07
bernard.thiebaut16@sfr.fr
www.bernard-thiebaut.com

Pour talentsenpartages.fr

Adeptes de la peinture à l'huile au couteau, il compose des espaces où la nature provençale y trouve toute sa place. En partant de son alchimie chromatique il orchestre la luminescence des vignes de Bandol, des Calanques Sa peinture inspirée, toute empreinte d'une grande maîtrise de la couleur, est célébré dans de nombreux pays dont la Chine les Etats-Unis où il est le digne représentant du sud de notre hexagone.

Il se consacre à son art tous les jours dans son atelier du Castellet village. il officie à bandol en tant que maître d'atelier. Il exécute aussi des fresques et des trompe l'œil à la demande.

Depuis peu il s'adonne à la restauration de tableaux redonnant vie à des œuvres blessées par le temps.... Tout un symbole....

Olivier BARBET

PHILIPPE ROUSSELOT

UNE CUISINE GÉNÉREUSE À PARTAGER

Il est des petits coins de paradis qui se débusquent comme ça, sur le conseil d'un ami, au cours d'une promenade dans les chemins de traverse... Sur les hauteurs de Draguignan, la Source Saint-Michel en fait partie. Maison et table d'hôtes, ce lieu créé il y a quelques années par M. et Mme Lallier abrite aussi un club œnologique. Il faut dire que la cave du maître des lieux vaut le détour ; et ce dernier n'hésite pas, de temps en temps, à partager un flacon désirable avec ses invités. Au cœur de cette bastide XIXème, le partage est de rigueur. Lorsqu'on demande à Philippe Rousselot comment il qualifie sa cuisine, il n'hésite pas : « une cuisine généreuse de partage... » Le chef a posé ici ses bagages à l'invitation de M. Lallier. Vendéen d'origine, il a effectué un tour de France qui lui a fait découvrir les cuisines de Robuchon, Chapel ou encore Chibois. Sacré apprentissage ! Il a volé ensuite de ses

propres ailes en présidant aux pianos du restaurant de la Maison des vins aux Arcs sur Argens, le Bacchus gourmand, puis de ceux de Lou Galoubet, à Draguignan. La petite histoire, c'est M. Lallier qui nous la confie : « En fait Lou Galoubet, c'était un peu ma cantine... Et lorsque j'ai voulu créer le club œnologique et une activité de restauration à la Source Saint-Michel, il était logique que je propose au chef qui régalaient mes papilles régulièrement de m'accompagner dans l'aventure... » Aussitôt dit, aussitôt fait. A l'heure de la cuisine moléculaire, des expériences culinaires plus ou moins réussies, les menus de Philippe Rousselot fleurissent bon la tradition. Ici on peut

”
**CUISINE DE
 TERROIR
 AVEC UNE
 TOUCHE DE
 MODERNITÉ.**
 ”

parler de « cuisine de terroir avec une touche de modernité. » Côte de veau français, giroles et petits légumes, risotto crevettes gambas et figues du jardin pochées au vin rouge : que demander de plus... et de mieux ?! « Je travaille seul en cuisine et je propose deux entrées et deux plats qui changent au gré de mon humeur et de ce que je trouve au marché. » Ici on déjeune sur réservation et les repas du soir sont réservés prioritairement, « sur mesure », aux résidents des quatre chambres d'hôtes. D'autres convives peuvent être acceptés, mais il est impératif de s'annoncer... Quoiqu'il en soit La Source Saint-Michel est un magnifique endroit à découvrir séance tenante. Et ici, micro climat oblige, chaque saison de l'année est accueillante.

Michel EGEA
 Photo Sophie SPITERI



La recette

DE PHILIPPE
ROUSSELOT

CANNELÉS COMME À BORDEAUX

LE MARCHÉ POUR UNE TRENTAINE DE PIÈCES

1 demi litre de lait ; 30 g de beurre, 1 gousse de vanille fendue et grattée ; 1 pincée de fleur de sel ; 250 g de sucre semoule ; 100 g de farine ; 2 œufs entiers ; 2 jaunes d'œuf ; 1 petit verre de rhum brun ; 50 g de beurre pour graisser les moules.

RÉALISATION

Mélanger le sucre, la farine et les œufs en une seule fois.
Ajouter le lait bouillant et remuer pour obtenir une préparation avec la même consistance qu'une pâte à crêpes.
Laisser reposer cette pâte pendant 24 heures au frigo.
Préchauffer le four à 220° ; incorporer le rhum dans la pâte.
Beurrer les moules à cannelés et les remplir aux trois quarts avec la préparation.

Enfourner pendant 15 minutes à 220°.
Baisser la température à 190° et laisser cuire pendant 45 à 55 minutes en fonction du four.
Sortir du four et laisser refroidir une dizaine de minutes avant de démouler les cannelés.
Servir tels quels ou, pour être plus gourmands, avec une sauce caramel ou une sauce anglaise et quelques fruits poêlés.





VISÉA COUTURIER

GROUPE PERRET

PARTENAIRE D'EXCELLENCE

DISTRIBUTEUR, INTÉGRATEUR DE MATÉRIEL VINICOLE, BRASSICOLE, OLÉICOLE ET AGROALIMENTAIRE



UN TRAVAIL D'ORFÈVRE. UNE PRISE EN CHARGE GLOBALE

Concepteur, distributeur et intégrateur de solutions et process, Viséa-Couturier apporte des solutions clé en main et 360° à ses clients. Définition du projet, rédaction du cahier des charges, études et chiffrages, fabrication, installation, maintenance... les services de Viséa-Couturier sont organisés autour de **4 grands pôles** :

CHANOS-CURSON (26) :
Magasin

+ Services techniques

VIOLÈS (84) :

Siège + Magasin

+ Services techniques

+ Atelier de fabrication

ST MAXIMIN (83) :

Services techniques



BUREAU D'ÉTUDES L'INGÉNIERIE DE PRÉCISION

À partir de vos besoins actuels et futurs, nous imaginons **l'implantation idéale** de votre outil de production. Études de surface et thermique, dimensionnement, circulation... nous concevons des **process optimisés et entièrement adaptés** à votre exploitation.



CHAUDRONNERIE & FABRICATION LA MAÎTRISE DE L'OUVRAGE MÉTALLIQUE

Nos **process**, nos **compétences techniques** et notre **atelier chaudronnerie intégré** nous permettent de prendre en charge la **création**, la **fabrication** et l'**installation d'ensembles complexes chaudronnés et mécano-soudés**.



GÉNIE CLIMATIQUE UNE TECHNOLOGIE ÉPROUVÉE

Certifiés frigoristes, nous proposons des **installations thermiques innovantes**. S'appuyant sur des solutions toujours plus efficaces et conformes aux réglementations en vigueur, la **thermorégulation** de vos installations est orchestrée et gérée par nos techniciens frigoristes.



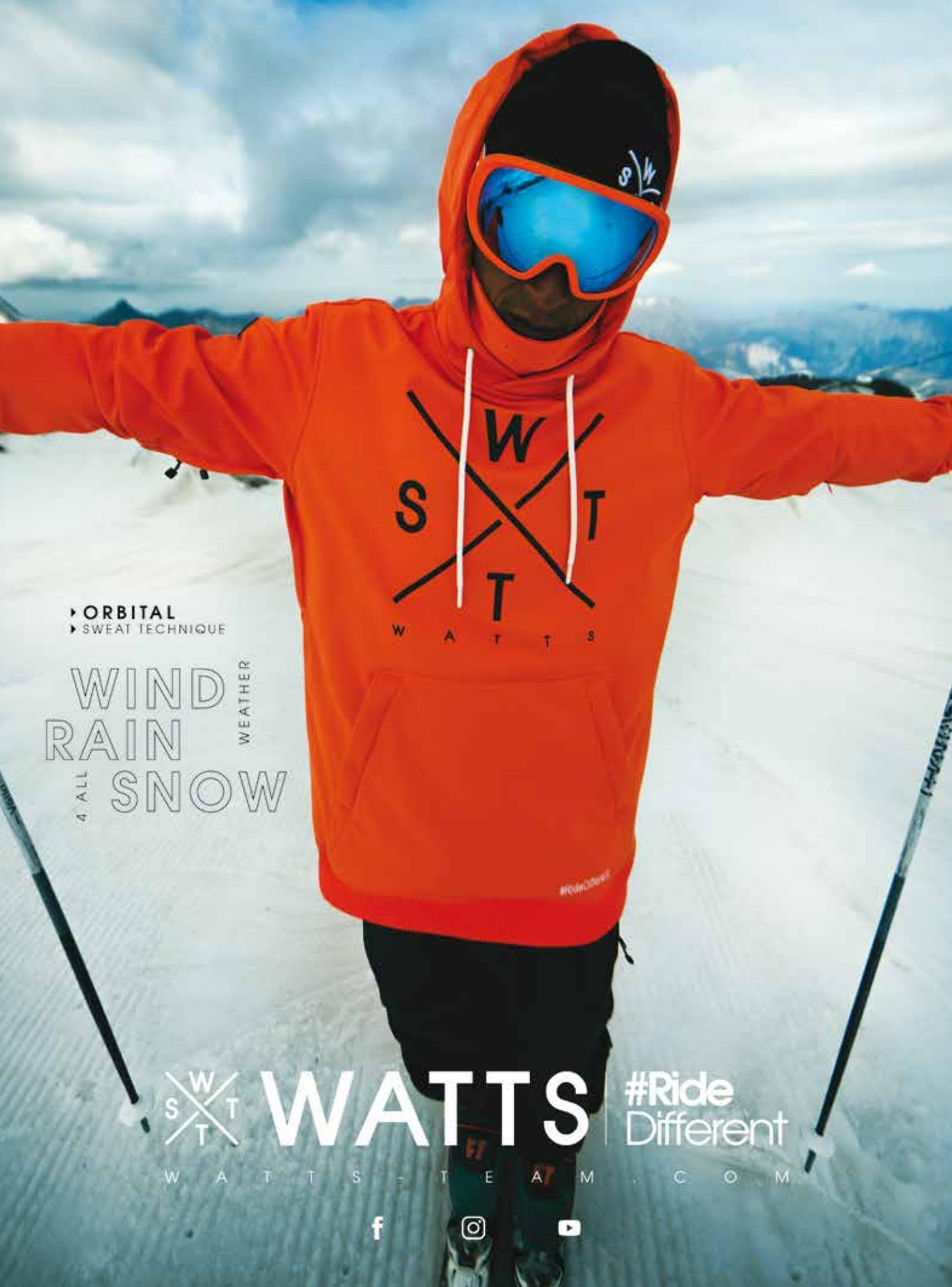
SERVICES TECHNIQUES & MAGASINS L'EXCELLENCE TOUJOURS DISPONIBLE

Mobiles de Nice à Montpellier et jusqu'à Lyon, nos équipes interviennent chez vous et **assurent l'entretien de votre parc machine** toute l'année. Notre stock de **pièces détachées**, de **consommables** et de **petits matériels** complètent notre capacité à répondre rapidement à toutes les demandes.

SIÈGE SOCIAL ROUTE DE VAISON LA ROMAINE - 84150 VIOLES

04 90 70 92 22

INFO.VISEACOUTURIER@GROUPEPERRET.FR / WWW.VINIZONE.FR



▶ ORBITAL
▶ SWEAT TECHNIQUE

WIND
RAIN
4 ALL SNOW
WEATHER



WATTS

#Ride
Different

W A T T S - T E A M . C O M





YVAN FRANCESCHI RETROUVER L'ESSENTIEL !

Prendre en main la totalité de l'activité restauration d'une maison comme le Château de la Roque Forcade n'est pas une mince affaire. Tout juste trentenaire, l'Aixoïis Yvan Franceschi a décidé de relever le défi. Celui qui a été demi-finaliste du concours du meilleur apprenti de France, qui a travaillé à la Villa Madie, à l'Abbaye de La Celle, qui était aux côtés de Laurent Lemal, Bocuse d'Or en 2015, a quitté son poste de second de cuisine au Pigonnet d'Aix-en-Provence pour venir cuisiner avec vue sur le massif de La Sainte-Baume. « En fait, confie le chef, je dois ma passion pour la cuisine à mon grand-père, qui, régulièrement, mijotait de succulents petits plats pour la famille... » Et c'est à l'âge de 18 ans, après des études au CFA de Saint-Maximin, qu'il a débuté sa carrière.

« J'ai trouvé plus que séduisant le projet que me proposait Laurence Morizot à la Roque Forcade, se réjouit Yvan Franceschi. Il y a ici un cadre de vie et de travail qui me permet de me rapprocher de la terre, ce qui me convient parfaitement. Je peux bénéficier de mon potager bio et je vais créer un jardin consacré aux herbes aromatiques. Par ailleurs, il y a de fortes chances que nous puissions mettre en place un poulailler. » Le chef, qui prône l'authen-

”
**REDONNER
LEUR PLACE
AUX GOÛTS
DES METS,
TRAVAILLER
SUR LES
TEXTURES**
”

ticité et la simplicité, confie aussi qu'il retrouve ici « l'essentiel ». Un essentiel qu'il veut partager avec ses convives dans une cuisine qu'il veut adapter à l'évolution des goûts. « Réduire les sucres, les matières grasses, redonner leur place aux goûts des mets, travailler sur les textures », autant d'axes de travail pour Yvan Franceschi qui propose ses créations le midi sur réservation, du lundi au vendredi (17 € le plat du marché). Il va aussi prendre en main l'intégralité de la restauration des réceptions qui sont organisées au Château, réceptions professionnelles ou familiales.

Petit à petit, le Château de la Roque Forcade, à Peypin, écrit son histoire pour le plus grand bonheur de ses propriétaires, M. et Mme Morizot. L'endroit est superbe et calme, le vin qui y est élaboré est de grande qualité ; il faut découvrir ce lieu sans aucune hésitation !

Michel EGEA
Photo Sophie SPITERI

La recette

DE YVAN
FRANCESCHI

LE SOUFLÉ À L'ORANGE

LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES

Pour la base : un demi litre de lait entier ; 6 jaunes d'œufs ; 150 g de sucre ; 40 g de maïzena.

Pour les ramequins : 80 g de beurre pommade ; 80 g de sucre.

Pour le mélange du soufflé : 300 g de base ; 3 zestes d'orange ; 3 cuillères à soupe de Grand-Marnier ; 10 blancs d'œufs ; 30 g de sucre



RÉALISATION

Beurrer et sucrer les moules à soufflé et réserver au frais. Pour la base, faire chauffer le lait. Fouetter énergiquement les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse ; incorporer la maïzena et verser le lait bouillant. Cuire ce mélange dans une casserole sans cesser de remuer et cuire à ébullition pendant 3 minutes avant de le réserver. Préchauffer votre four à 180° chaleur statique si possible. Mélanger la base avec les zestes d'orange et le Grand-Marnier. Monter les blancs en neige avec le sucre pas trop ferme. Incor-

porer un premier tiers des blancs en neige à la base de crème à l'orange, mélanger énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit homogène puis incorporer le reste des blancs en neige délicatement à l'aide d'une maryse.

Répartir le mélange dans les ramequins à hauteur des moules, lisser à l'aide d'une spatule, cuire dans le four préchauffé pendant environ 12 minutes, saupoudrer de sucre glace à la sortie du four et déguster encore chaud.

Qui vous apporte de nouveaux clients ?



Distinguez-vous sur le web
Agence web & référencement

www.jalis.fr | 04 91 35 70 00

Avec le code WEBMARSEILLE2021 gagnez 300€ de remise*



Référencement
web local



Web design
sur mesure



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



Solution brevetée
par L'INPI



Équipe 100%
Made in France

UNE BÛCHE SAINTE VICTOIRE CHEZ LENÔTRE



**DISPONIBLE À PARTIR
DU 15 DÉCEMBRE, FORMAT
UNIQUE POUR 6 À 8
PERSONNES À 130€.**

La maison Lenôtre a décidé de placer les fêtes sous le signe de la Provence et de créer une bûche Sainte-Vic-

toire. Quoi d'autre que la montagne de Cézanne pour inspirer le Directeur de la Création Guy Krenzer et le Chef Pâtissier Jean-Christophe Jeanson (Meilleur Ouvrier de France pâtissier depuis 2019). Une Montagne à deux faces, réinterprétées ici en deux décors distincts, un côté enneigé et poudré, l'autre brillant d'un intense glaçage au chocolat. La Provence sert de fil rouge dans cette création, avec un confit de mandarine peu sucré tout en fraîcheur, une crème mousseline à la mandarine onctueuse et un praliné aux pignons de pin et noisettes intenses pour contrebalancer l'addictive mousse au chocolat. Elle est servie avec un sorbet à la mandarine et à l'huile d'olive et mandarine. La bûche est présentée dans un décor provençal illustré lui aussi par l'artiste Éric Garence, qui se dévoile au fur et à mesure de la découpe des parts. La branche d'olivier en chocolat jonchée sur le dessus parachève le tout.

LA JOURNÉE GOURMANDE DE PIERRE HERMÉ



Dans ce nouvel ouvrage, plus intimiste et personnel, Pierre Hermé souhaite transmettre l'étendue du savoir-faire pâtissier, cet art de vivre qui rassemble autour de moments de vie : petits déjeuners généreux en famille, grandes tablées, goûter avec les enfants ou encore dîners entre amis pour le plaisir d'être ensemble et partager ces gourmandises. Le livre propose ainsi 66 recettes qui jalonnent la journée. Quel plaisir de se réveiller avec un Latte Infiniment Caramel ou de conclure un dîner par la légèreté d'un Soufflé chocolat Aztec, sans oublier de goûter au Sablé Viennois pour le plaisir d'une pause sur le pouce. Pour ceux qui auraient envie de se confronter et d'appivoiser la haute pâtisserie, Pierre Hermé dévoile aussi des recettes plus sophistiquées comme le dessert à la truffe, ou encore l'art du Barista autour de boissons gourmandes à souhait. Ces recettes viendront enrichir votre répertoire, que ce soit pour les petites ou grandes occasions.

**AUX EDITIONS DE LA MATINIÈRE,
224 PAGES, 35 €**

LE TONNEAU DE NOËL DU PÂTISSIER DE BERNE



Amoureux du terroir provençal et féru de chocolat, le Chef pâtissier Éric Raynal, qui officie dans les trois restaurants du Château de Berne, dont le Jardin de Berne* (une Étoile et une Étoile Verte au Guide Michelin) a imaginé pour cette fin d'année une bûche inspirée par les Chais du Château de Berne. Cette création rend hommage au lieu en reprenant la forme des tonneaux où sont élevés les vins. Pour ce Chef pâtissier, lauréat dans la sélection « Passion Dessert » en 2020, la pâtisserie est avant tout un moment de partage, une émotion, un bonheur simple. L'enrobage de chocolat laisse place à la découpe à un biscuit, finement relevé par un praliné sarrasin enrobé d'une mousse au chocolat. Pour la surprise gustative et visuelle, un coulant caramel vient s'échapper de cette création en ôtant le bouchon.

**PRIX : 52€ - POUR 6 PERSONNES.
DISPONIBLE EN PRÉCOMMANDE À PARTIR DE
MI-NOVEMBRE SUR WWW.CHATEAUBERNE.COM
ET À RETIRER AU JARDIN DE BERNE*
LES 23, 24 ET 25 DÉCEMBRE.**



Château Demonpère



LE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU SERVICE DU BON GOÛT



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

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



BLUESIDE

PROPRIÉTÉS VITICOLES • VINEYARD ESTATES



TRANSACTIONS - CESSION - ACQUISITION

PROPRIÉTÉS VITICOLES
EN PROVENCE



1500 route des Moulins de Paillas
83580 GASSIN

04 94 43 83 00

www.blueside.fr