

Essayez nos
recettes de chefs

NUMÉRO 36
Juin / Août 2019

à table

La gastronomie en Provence

LES MEILLEURS VINS DE L'ÉTÉ

+
de **150**
BOUTEILLES
testées

ÉVÉNEMENT

L'Année de
la gastronomie
en Provence

POLÉMIQUE

Paye-t-on
le vin trop cher
au resto ?

GORDES

Jean-François Piège
revisite l'art
de la tarte

La Provence

H 20306 - 614 - 3,50 € - H



PHOTO JÉRÔME REY



7,60 €

Les Vignerons de Gonfaron Féérique

AOP côtes de provence rosé 2018

Avec cet assemblage de grenache, syrah, cinsault et rolle, la coopérative de Gonfaron propose un rosé très typique des côtes de provence, posé sur des notes d'agrumes au nez et en entrée de bouche et poursuivant sur la vivacité et l'extraction aromatique. Léger, charmeur et sans prétention : un joli rosé pour les terrasses estivales.

Les Vignerons de Gonfaron, avenue Georges-Clemenceau à Gonfaron (Var), 04 94 59 63 72.

Tous les jours de 9 h à midi et de 14 h à 18 h 30.



Figuière Confidentielle

AOP côtes de provence rosé 2018

Haut de gamme du beau domaine de La Londe, la cuvée Confidentielle se décline dans les trois couleurs. Et c'est dans ce rosé de mourvèdre, grenache et cinsault qu'elle nous semble la plus aboutie et la plus singulière, à la fois clairement marquée côtes de provence par son aromatique aérienne et élégante, mais s'offrant un pas de côté grâce à une ampleur et une minéralité beaucoup moins courantes. La bouteille sera aussi à l'aise lors d'un cocktail que sur un repas plus élaboré.

Figuière, quartier Saint-Honoré à La Londe-Les Maures, 04 94 00 44 70.

Du lundi au samedi de 10 h à midi.



25,60 €



9 €

Domaine de l'Amaurigue Fleur de l'Amaurigue

AOP côtes de provence rosé 2018

Niché en centre Var, juste au nord de la plaine des Maures, le domaine de l'Amaurigue est la propriété de la famille De Groot depuis la fin des années 1990. Cette cuvée Fleur, assemblage de grenache (60%) et cinsault est un vin charmeur, qui s'ouvre sur des notes de pomélo puis poursuit sur des arômes de fruits jaunes d'été. Si la tension et la fraîcheur sont bien là, elles laissent une place à la jolie matière des raisins.

Domaine de l'Amaurigue, route de Cabasse au Luc (Var), 04 94 50 17 20.

Sur rendez-vous.



12,50 €

Château de Roquefort Corail

AOP côtes de provence rosé 2018

Difficile de faire plus simple et plus réussi que le rosé de Raimond de Villeneuve, capable de convaincre tout autant l'amateur pointu que le consommateur occasionnel. Tout de limpidité, de fruit et de vivacité, le Corail s'avère à la fois gourmand, bien présent en bouche et dans le même temps salivant et désaltérant. Une alchimie rare et particulière qui en fait l'un de nos rosés favoris dans les vignobles du grand Sud-Est.

Château de Roquefort, hameau de Roquefort à Roquefort-La Bédoule (Bouches-du-Rhône), 04 42 73 11 19.

Sur rendez-vous.

Mirabeau en Provence Étoile

AOP côtes de provence rosé 2018

Sur de petites notes d'agrumes typiques des côtes de provence, le vin de négoce élaboré par les winemakers britanniques Stephen et Jeany Cronk se révèle parfaitement maîtrisé. Évitant le dérapage dans les thioles, le rosé se pose sur une jolie minéralité rafraîchissante qui le structure et conviendra bien aux cocktails estivaux.

Mirabeau en Provence 5 cours Gambetta à Cotignac (Var), 04 94 37 40 02

Du mardi au samedi de 10 h à 17 h (10 h à 12 h 30 les mercredis).



10,50 €