

à table

La gastronomie en Provence

+ 150
BOUTEILLES
TESTÉES

VINS

Notre sélection 100% été

- Le boom économique du rosé
- Tentez nos recettes de chefs
- Belles tables dans les vignes

La Provence

H 20306 - 615 - 3,50 € - H



Photo Dominique Marché



11 €

Domaine de Sulauze Galinette

AOP coteaux d'aix blanc 2016

Rolle (issu de sélections massales effectuées directement en Corse), grenache, clairette et ugni blanc composent ce blanc rustique à l'attaque un peu abrupte. Mais un très beau fruit, à l'équilibre avec une grosse minéralité, donnent ensuite à la bouteille une vraie personnalité et une belle ampleur en bouche, loin de tout maquillage techno. À essayer sur un fromage de chèvre bien sec ou un simple poisson grillé.

Domaine de Sulauze, en bordure de RN569, chemin du Vieux-Sulauze à Miramas (Bouches-du-Rhône), 04 90 58 02 02.

Du mardi au vendredi de 10h à midi et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à midi et de 15h à 19h.



13,50 €

Château Duvivier L'Amandier

AOP coteaux varois blanc 2016

Situé sur un plateau de petite altitude, tout au nord du vignoble varois, Duvivier profite de nuits fraîches, même en été, pour affiner le grain de ses vins et y préserver de belles acidités. C'est le cas sur cette cuvée Amandier, assemblage de grenaches blancs élevés en barriques et de rolle et clairette qui passent, eux, par la cuve inox et l'œuf béton. En bouche, le vin offre une véritable mâche, mais vive et droite. Un blanc taillé pour l'été.

Château Duvivier, lieu-dit Genevrière, en bordure de D560 à Pontevès (Var), 04 94 77 02 96.

Sur rendez-vous.



17 €

Château Revelette Pur

Vin de France blanc 2017

Un grand coup de cœur pour le Pur 2017 de Peter Fischer, assemblage de rolle et d'ugni travaillé au plus près du raisin et de la nature du millésime. C'est dans ses cuvées Pur que le vigneron de Revelette se montre le plus innovant, cherchant à épurer son geste de toute scorie interventionniste. Une démarche sur le fil du rasoir, qui connaît parfois quelques accidents mais aussi de grandes réussites. C'est donc le cas avec ce blanc 2017, tout en fruit et en tension, à la fois d'une grande amplitude et d'une superbe fraîcheur.

Château Revelette, chemin de Revelette à Jouques (Bouches-du-Rhône), 04 42 63 75 43.

Du lundi au vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 10h à midi et de 14h à 18h.



11,80 €

Triennes Sainte-Fleur

IGP méditerranée blanc 2016

Triennes fait partie de ses rares domaines très au sud à parfaitement maîtriser la culture et la vinification du viognier, cépage roi des blancs des côtes du Rhône septentrionales. Évitant toute lourdeur, tout en respectant la nature aromatique du viognier, la cuvée Sainte-Fleur privilégie la finesse de grain et les acidités, pour jouer la fraîcheur.

Triennes, Le Logis-de-Nans, en bordure de RN560 à Nans-les-Pins (Var), 04 94 78 91 46.

Du lundi au vendredi de 9h à midi et de 13h à 18h ; le samedi de 10h à 19h.



15,50 €

Figuière Première

AOP côtes de provence blanc 2017

Sur le bord de mer à La Londe, le domaine de la famille Combard, certifié agriculture biologique depuis 1979, propose ici un vin issu très majoritairement de rolle. Un blanc typique des côtes de Provence dans cette couleur, où l'on cherche plus l'explosivité et la vivacité que la profondeur. Une bouteille taillée pour les cocktails ou à tenter sur un poke bowl.

Figuière, 605 route de Saint-Honoré à La Londe-les-Maures (Var), 04 94 00 44 70.

Du lundi au samedi de 9h à midi et de 14h à 18h (en non stop de 9h à 19h en juillet et août).



25 €

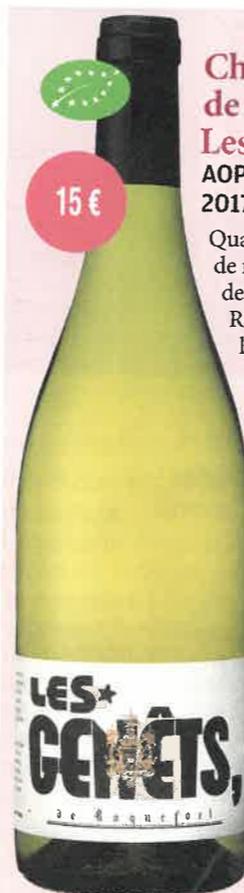
Château Sainte-Anne

AOP bandol blanc 2017

Dans une appellation qui peine souvent à trouver ses marques en blanc, le château Sainte-Anne fait figure d'exception. C'est en effet dans cette couleur qu'il s'exprime le mieux, dans une veine, certes, atypique. Comme d'ordinaire dans ce domaine pionnier en Provence de la biodynamie et des vins non sulfités, le vin, assemblage de clairette et d'ugni, est tout en finesse et en fraîcheur, sur un fruit limpide et droit comme un I.

Château Sainte-Anne, RN8 à Sainte-Anne-d'Evenos, 04 94 90 35 40.

Sur rendez-vous.



15 €

Château de Roquefort Les Genêts

AOP côtes de provence blanc 2017

Quasiment uniquement composée de rolle, tout juste relevé de 2% de clairette, la cuvée Genêts de Raimond de Villeneuve est à l'image de ses autres vins : des jus gouleyants et directs, sans artifices ni détours. Le fruit est rond, plein et tendu par une petite amertume minérale qui lui donne tout son caractère. Le vin de copains par excellence.

Château de Roquefort, en bordure de D1, hameau de Roquefort à Roquefort-la-Bédoule (Bouches-du-Rhône), 04 42 73 20 84.

Sur rendez-vous.



11,50 €

Domaine des Grands Esclans Chardonnay

IGP var blanc 2016

Cépage originellement bourguignon, le chardonnay ne supporte pas toujours très bien le soleil provençal, gagnant certes en expressivité mais perdant toute finesse par excès de maturité. Le domaine viticole de la famille Benito évite l'écueil et a su préserver de la tension à son vin, élevé en cuves béton et inox. Le gras et l'ampleur complètent le profil d'une bouteille élégante.

Domaine des Grands Esclans, le long de la D25 à La Motte (Var), 04 94 70 26 08.

Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h ; le samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h.



13 €

Domaine de Saint-Ser Prestige

AOP côtes de provence blanc 2014

Ancienne pharmacienne parisienne devenue vigneronne au pied de la montagne Sainte-Victoire, Jacqueline Guichot a entamé la conversion de son domaine à la biodynamie en 2013. Elle a élevé en barriques neuves une part minoritaire de son 100% rolle. Un pari risqué tant la couleur prend vite une encombrante note boisée. Mais un pari ici réussi : le vin y a juste gagné de l'ampleur mais en conservant finesse et fraîcheur.

Domaine de Saint-Ser, avenue Cézanne (D17) à Puylobier (Bouches-du-Rhône), 04 42 66 30 81.

Tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h.



18 €

Domaine de la Font des Pères

AOP bandol blanc 2017

Sur le fruit mais avec une belle note salivante, cet assemblage de clairette, bourboulenc et rolle est élevé à la fois en cuves inox et en fûts. En passant dans le bois, le vin a gagné en rondeur et en gourmandise. Une bouteille pour l'apéritif, un plateau de fruits de mer ou un poisson grillé.

Domaine de la Font des Pères, chemin de la Font-des-Pères au Beausset (Var), 04 94 15 21 21.

Tous les jours de 10h à 18h.