

2019

# LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE



6 500 VINS SÉLECTIONNÉS

vins : l'année 2017 ne restera pas dans les... pour les blancs. Toutefois, la cuvée... est plaisante, tout en souplesse, jon... de note d'ananas. Les deux rosés s'affir... avec une subtilité aromatique évoquant le... et une vinosité sans aucune dureté ;... allongée est savoureuse. Amateurs de rou... doucereux et suaves, passez votre chemin. Vinification en grappe entière confère un pro... et musclé aux vins. Les 2013 attei... une harmonie entre concentration et délié... bouche qui leur permettra d'évoluer avec... Le 2015 sera accessible d'ici deux ans. Le force !

Bandol Sanary 2017	15 € 14,5
Bandol 2017	13 € 15
Bandol Sanary 2017	12,60 € 14,5
Bandol 2013	18 € 16
Bandol 2015	16,80 € 15,5

### Coup de ♥

Bandol Cuvée du Falun 2013	28 € 16,5
----------------------------	-----------

2013 issu des vignes centenaires du... maine est dans la force de l'âge. Sa force... sa subtilité florale découlent de la vinifica... en grappe entière. Son muscle et sa... le racée, de fort tempérament, déroutent... délais en quête de suavité.

Age : 7,87 hectares.  
Cuvée : 90 % Grenache noir 5 %, Ugni blanc (trebbiano) 5 %  
Superficie : 2,46 hectares.  
Cuvée : 90 % Ugni blanc (trebbiano) 10 %

### DOMAINE RAY-JANE

353, avenue du Bosquet, 83330 Le Castellet

Superficie : 2,46 hectares.  
Cuvée : 90 % Ugni blanc (trebbiano) 10 %

### DOMAINE RAY-JANE

353, avenue du Bosquet, 83330 Le Castellet  
04 94 98 64 08 • www.ray-jane.fr • Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.  
Propriétaire : Alain Constant

### CHÂTEAU DE ROQUEFORT

Raimond de Villeneuve a totalement relancé ce domaine familial. Situé au pied du massif de la Sainte-Baume, à Roquefort-la-Bédoule, le vignoble au terroir argilo-calcaire, niché à 380 m d'altitude, jouit d'une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit, facteur favorable à la maturité lente des baies. Les influences maritimes régulières (Cassis est à 5 km) jouent également leur rôle. Bourré d'énergie et toujours prêt à remettre en question les contraintes imposées par les décrets d'appellation à la vigne

comme en cave, Raimond de Villeneuve a depuis longtemps opté pour une culture bio fondée sur le travail des sols (certifié Ecocert en 2014). Tous les vins se révèlent d'un excellent niveau, des blancs digestes et des rosés ciselés aux rouges toujours concentrés mais s'exprimant en finesse. Une approche gourmande et profonde qu'on aimerait voir plus souvent dans la région.

Les vins : l'appétance sudiste que dégagent les deux blancs en 2017 est une évidence. Les Genêts (vermentino/clairette) annonce déjà sa floralité fraîche, sa pureté de fruit stimulante. Ce délicieux blanc fera honneur à un poisson dans les dix prochaines années. La tonicité du Petit Salé est très appréciable dans ce millésime solaire. Le Corail reste une référence dans l'univers des rosés ciselés et de bonne concentration. Si jeune et déjà si gourmand, la Gueule de Loup est un excellent rouge juteux et souple, à servir un peu frais. Un style très plaisant que l'on aimerait voir plus souvent en Provence.

Côtes de Provence Les Genêts 2017	15 € 15,5
IGP des Bouches-du-Rhône Petit Salé 2017	12,50 € 15
Côtes de Provence Corail 2017	12,50 € 15
IGP des Bouches-du-Rhône Gueule de Loup 2017	10 € 14,5

### Le coup de ♥

Côtes de Provence Les Mûres 2015	15 € 16
----------------------------------	---------

Un rouge de très belle constitution en 2017. Sa grande concentration est menée avec fraîcheur ; des notes de fruits noirs et de garrigue jaillissent au nez. Les tanins sont bien civilisés mais il ne perd en aucun cas son caractère provençal sanguin. Mettez-le en cave.

Rouge : 20 hectares.  
Grenache noir 32 %, Syrah 30 %, Carignan 21 %, Cinsault 11 %, Cabernet-Sauvignon 6 %  
Blanc : 6 hectares.  
Vermentino 51 %, Clairette 48 %, Ugni blanc (trebbiano) 1 %  
Production moyenne : 200 000 bt/an

### CHÂTEAU DE ROQUEFORT

D1 quartier des Bastides, 13830 Roquefort-la-Bédoule  
04 42 73 20 84 • www.deroquefort.com •  
Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.  
Propriétaire : Raimond de Villeneuve