

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

ROSÉS DE PROVENCE

50 BOUTEILLES
À BOIRE CET ÉTÉ

LES RHUMS DE JAMAÏQUE

Châteauneuf-du-Pape

Le millésime qu'on attendait

Les 2016 sont là : 100 cuvées à mettre en cave

Le renouveau du grand vin de Cahors

Suze-la-Rousse

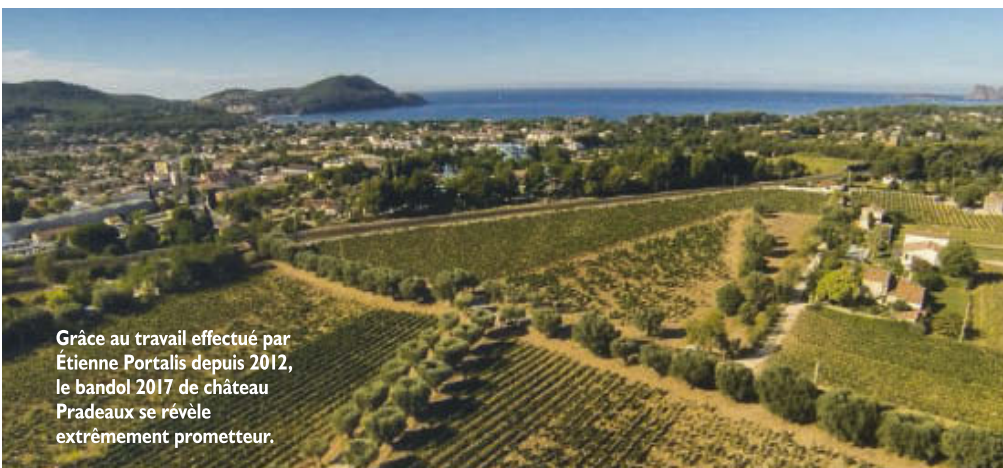
L'Université du vin fête ses 40 ans

SAN FRANCISCO

Les dix meilleures adresses vin de la ville



M 08279 - 623 - F: 6,95 € - RD



Grâce au travail effectué par Étienne Portalis depuis 2012, le bandol 2017 de château Pradeaux se révèle extrêmement prometteur.

D. R.

15/20

DOMAINE SAINT-ANDRIEU

Côtes de Provence Lily Rose 2016

Ce mourvèdre (touche de rolle) ambitieux développe une consistance franche. Pour la table.

40 € // Bouteilles/an : 750

15/20

DOMAINE DE TERREBRUNE

Bandol 2017

Sur la retenue, il lui faut du temps avant de révéler sa tension et son allonge presque saline.

17,50 € // Bouteilles/an : 50 000

15/20

LA BASTIDE BLANCHE

Bandol 2017

Un rosé étoffé à la structure dynamique extrêmement salivante. Gardez-en pour 2019 !

15 € // Bouteilles/an : N. C.

15/20

L'AFFECTIF

Les Baux-de-Provence 2017

Une réussite de concentration, tout en étant sculpté avec fraîcheur vers une finale vineuse.

15 €

14/20

CLOS DE L'OURS

Côtes de Provence Polaire 2017

Un rosé légèrement orangé, suave et sans agression, avec une acidité fondue et fraîche.

15 € // Bouteilles/an : 15 000

bandol (orange, mandarine, kumquat...). Incroyable force terrienne.

15 € // Bouteilles/an : N. C.

16/20

DOMAINE LES TERRES PROMISES

Bandol La Chance 2017

Notes de noyau de cerise, d'épices et fine oxydation ménagée pour ce bandol vivant, très savoureux et délicatement amer. Bien typé.

18 € // Bouteilles/an : 4 500

16/20

DOMAINE TEMPIER

Bandol 2017

L'identité du mourvèdre jaillit dans ce rosé dense et goûteux, à la fine amertume en finale.

21 € // Bouteilles/an : N. C.

15,5/20

CHÂTEAU SAINTE ANNE

Côtes de Provence 2017

Pas technologique pour un sou, il exhale un très beau parfum de garrigue. Tout en fraîcheur, son fruit friand fera fureur dans la jeunesse.

14 € // Bouteilles/an : 5 000

15,5/20

DOMAINE CASTELL-REYNOARD

Bandol For My Dad 2016

Encore marqué par les notes boisées, mais quelle douceur dans cette matière superbe où le mourvèdre s'élançe avec un éclat remarquable !

30 € // Bouteilles/an : 1 500

15,5/20

DOMAINE LAFRAN-VEYROLLES

Bandol 2017

La force du terroir se fait ressentir dans une

matière ciselée, sans esbroufe et en retenue. Le meilleur est devant lui.

17 € // Bouteilles/an : 20 000

15/20

CHÂTEAU DE ROQUEFORT

Côtes de Provence Corail 2017

D'habitude plus proche de l'expression naturelle de son fruit, il reste concentré et droit.

12,50 € // Bouteilles/an : 110 000

15/20

DOMAINE LES TERRES PROMISES

Coteaux varois en Provence

Apostrophe 2017

Plein de vitalité et de punch épicé, il s'étend sur une texture savoureuse. Un plaisir juvénile.

13 € // Bouteilles/an : 14 000

DOMAINE CASTELL-REYNOARD

« Mes vins ont besoin de temps pour se révéler.

Dans Cœur de Vigne, j'assemble donc du 2016 et du 2017 et je n'indique pas de millésime. Chacun peut donc profiter d'un

rosé prêt à boire sans a priori de millésime », souligne Julien Castell, à La Cadière-d'Azur.

Une piste intéressante à explorer pour des rosés de terroir, notamment les plus ambitieux de Bandol, souvent bus trop tôt.



Le Cœur de Vigne de Julien Castell offre une volupté incroyable.

C. Grilhé

LES 50 ROSÉS DE PROVENCE DE L'ÉTÉ



Ils s'affirment par leur tempérament

Cette famille regroupe les rosés à robe "intermédiaire", ni très pâle, ni intense. Ces rosés sont les plus homogènes car les vignerons ne sont pas obsédés par leur couleur, qui peut être d'un rose un peu soutenu, orangée ou légèrement tuilée. Les rosés de Bandol, à base de mourvèdre, structurés et profonds, sont d'excellent niveau. Proches du raisin et de leur terroir, ils feront de très bons compagnons de table.

17,5/20

CLOS CIBONNE

Côtes de Provence Prestige Caroline 2016

Le bouquet de ce surprenant tibouren (90 %) offre une grande subtilité d'arômes de cerises macérées, poivre, roses séchées... Sa vinosité élancée lui promet un avenir radieux dans les dix prochaines années.

22 € // Bouteilles/an : 10 000

17/20

CHÂTEAU PRADEAUX

Bandol 2017

Jamais il ne s'était montré aussi prometteur à ce stade. L'orange sanguine et les épices douces le mènent vers une bouche vigoureuse et fuselée. Il sera à son meilleur dans un an.

16 € // Bouteilles/an : 23 000

17/20

DOMAINE CROIX-ROUSSE 

IGP Var Pierres Précieuses 2017

Avec ses arômes de zeste, poivre blanc et fleurs, il envoûte. L'apothéose est atteinte dans une bouche harmonieuse, aux tanins fins. Grand rosé de terroir.

15 € // Bouteilles/an : N. C.

16,5/20

DOMAINE CASTELL-REYNOARD 

Bandol Cœur de Vigne

Il assemble du 2017 et du 2016 pour notre plus

CLOS CIBONNE

Après le phylloxéra, le tibouren avait quasiment disparu de Provence.

Dans les années 30, André Roux retrouve quelques pieds qu'il développe en sélections massales. Une démarche qui signe la singularité de ce domaine du Pradet, aujourd'hui entre les mains de sa petite-fille et de son gendre, **Brigitte et Claude Deforges**, et de leur fils **Olivier**.

Nous avons été éblouis par le caractère profond à la fois maritime et provençal de la cuvée Caroline 2016.



Spécialité de la famille Deforges, au clos Cibonne : le cépage tibouren.

C. Grilhé

grand plaisir. Immédiatement ouvert et complexe (garrigue, herbes aromatiques, pin...), porté par une allonge terrienne.

15 € // Bouteilles/an : 6 500

16,5/20

LA BASTIDE BLANCHE 

Bandol Cuvée Estagnol 2017

Ce rosé ambitieux joue avec le mourvèdre (68 %), le cinsault et le grenache, dont la maturité livre un jus vineux à l'allonge sapide.

16,50 € // Bouteilles/an : 7 500

16/20

CHÂTEAU FONTAINEBLEAU 

Coteaux varois en Provence 2017

Tout est nuancé (fraises, peau d'orange...) et lié dans une bouche respectueuse du fruit. Posé,

apaisant. Quelle gourmandise !

18 € // Bouteilles/an : N. C.

16/20

CHÂTEAU DE PIBARNON 

Bandol 2017

Une touche suave moderne le rend consensuel tout en livrant une identité forte du terroir par ses arômes complexes (écorces d'orange, cumin...) et un très beau volume de bouche structurée. Attendez un an.

22 € // Bouteilles/an : 80 000

16/20

DOMAINE CROIX-ROUSSE 

IGP Var Pierres Précieuses 2016

La couleur orangée, la grande densité de jus et la fraîcheur naturelle suggèrent un très beau