

Tour d'horizon des grands flacons de Provence

CÔTES DE PROVENCE

Les vins du bord de mer offrent cette année plus de fraîcheur que dans les terres. Cette différence est notable dans les blancs, plus fermes qu'ailleurs. Un beau millésime s'annonce pour les rouges avec des vins gainés par une enveloppe charnue, tout en conservant des trames tendues. **A. G.**

(142 vins dégustés)

Vins rouges

15-16

CLOS SAINT-JOSEPH

Syrah. Une part de cette syrah, peu extraite, est vinifiée en grappes entières donnant de l'élégance tannique et de la tension. À découvrir dans les dix ans. **40 €**

15-15,5

CLOS DE L'OURS

Le Chemin. Un rouge proche du fruit, enveloppé par une chair avenante et peu extraite. Finesse et gourmandise. Belle montée en puissance. **19,50 €**

14,5-15

CHÂTEAU SAINT BAILLON

Repris par la famille Delon en 2014, ce château historiquement réputé pour ses rouges renaît avec un assemblage syrah/cabernet-sauvignon aux tanins mûrs, sans excès de puissance, et au fruit franc. **11 €**

14-14,5

CHÂTEAU PAQUETTE

Voilà un Provençal très gourmand grâce à ses tanins fondus et à sa fraîcheur appétante. À boire dans la jeunesse. **8,30 €**

CHÂTEAU MARGILLIÈRE  **LE RENOUVEAU**

À Brignoles, le nouveau départ du château Margillière



Ici en famille, Laurent Bunan (au centre) a élaboré son premier millésime en Coteaux varois.

Célébre avec Moulin des Costes et château La Rouvière à Bandol, la famille Bunan s'illustre depuis 2016 dans les Coteaux varois, au château Margillière. Au côté du propriétaire de ce domaine de Brignoles, Patrick Caternet, qui possède aussi l'hôtel Golf & Spa de la vallée du Barbaroux, Laurent Bunan supervise les 25 hectares de vignes en bio et poursuit des vinifications et élevages soignés. Les rouges sont charmeurs, serts de tanins tendres et les blancs généreusement fruités et équilibrés. Leur rosé Bastide 2016 a déjà été distingué dans notre palmarès des meilleurs rosés (lire La RVF n° 611, mai 2017). **A. G.**

14-14,5

CHÂTEAU DES SARRINS

Grande Cuvée. Un élevage de 24 mois est prévu pour ce rouge aux tanins polis, au profil davantage en finesse qu'en puissance. **18,20 €**

14

MAS DE CADENET

Sainte-Victoire. Cet assemblage

grenache/syrah se construit tranquillement en fûts et affichera une puissance modérée d'un fruit sans fard. Accessible jeune. **13 €**

13,5-14

CHÂTEAU PARADIS

Cuvée Pascal. À ce prix-là, ce rouge de syrah et cabernet-sauvignon sera une très bonne affaire

gourmande et fruitée dans sa prime jeunesse. **9 €**

Vins blancs

15-15,5

DOMAINE GAVOTY

Clarendon. Ouvrez ce beau rolle dans un an. Il a besoin de temps pour révéler sa densité portée par de beaux amers salivants. Domaine en conversion bio. **17 €**

15-15,5

CHÂTEAU MALHERBE

Pointe du Diable. Voilà un beau blanc de rolle et de semillon pour la table. Il affiche une chair harmonieuse, puissante et légèrement saline. **22 €**

14,5-15

CHÂTEAU DE ROQUEFORT

Les Genêts. Plus ciselé, tendu et précis que riche et opulent. Un délicieux blanc rafraîchissant. **15 €**

14,5-15

CHÂTEAU CARPE DIEM

Ce domaine repris en 2013 nous offre un ugni blanc ambitieux, joliment doré, vigoureux, avec une finale savoureuse. **11,50 €**

14-14,5

CHÂTEAU DES BORMETTES

La Londe Instinct Parcelle La Bergerie. Un boisé chic du demi-muid encadre un jus solaire, finement citronné, avec une allonge généreuse. **14,90 €**

14-14,5

LA MASCARONNE

Vita Bella. Le rolle et l'ugni blanc dansent sur les lies en barriques pour puiser de la complexité et de la richesse. Bien cadré. **15,50 €**

**LYON : 28 ADRESSES
POUR S'ÉCLATER
AUTOUR DU VIN**

**NOUVELLE
FORMULE**

+ d'actus
+ de rubriques
+ grand format

**Joseph
Helfrich**

La mise en garde
du 1^{er} exportateur
de vin français

BORDEAUX
L'ANNÉE
DU MÉDOC

SUPERBE 2016 DANS LES GRAVES

**GEVREY-
CHAMBERTIN**
Un face à face
inattendu

**LE SALON
DE LA RVF**

- 200 vigneron à Paris
- La renaissance
des vin du Liban

VIN ET RUGBY
Les internationaux
dans la mêlée

**LES 100
MEILLEURS
ROSÉS DE
FRANCE**

