

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com



CONCOURS

Il y a trop de
vins médaillés !

L'APPEL DE
JEAN GUYON
« Élargissons
le classement
de 1855 »

SPÉCIAL MILLÉSIME 2017

LES 1800 VINS À ACHETER CETTE ANNÉE

LANGUEDOC, LOIRE, BOURGOGNE, ALSACE...
NOS COUPS DE CŒUR DANS LE VIGNOBLE

M 08279 - 622S - F: 7,95 € - RD

236 PAGES



Les plus belles réussites de Provence

LES BAUX-DE-PROVENCE ET IGP ALPILLES

(22 vins dégustés)

Près de deux semaines séparent le début de la récolte entre les domaines situés sur le versant sud (mi-août) et le versant nord des Alpilles. Les vins du nord sont plus frais et profonds, tandis qu'au sud, lorsque les tanins ne sont pas trop secs, les rouges offrent un fruité expressif et friand. **A. G.**

Les vins rouges

17-17,5

DOMAINE HAUVETTE
IGP Alpilles Cinsault en œuf. Dégusté pur, ce magnifique cinsault sera assemblé à du grenache et du carignan dans la cuvée Améthyste. Un parfum tout en subtilité entre les fleurs et les épices se dégage. La texture est d'une incroyable vitalité. **40 €**

15-15,5

MAS DE GOURGONNIER
Les Baux-de-Provence. Sans soufre ajouté. Un fruit fringant, peu protégé, sauvage, lui donne du caractère. Séveux, charnu. **9 €**

14,5-15

DALMERAN
Les Baux-de-Provence. Réserve, ce rouge s'affirme sur une trame serrée, laissant quelques notes épicées et de garrigue. À servir sur un plat puissant. **19 €**

14-14,5

MAS DE LA DAME
Les Baux-de-Provence La Stèle. Les tanins sont toujours bien polis pour le rendre consensuel et facile d'accès dans la jeunesse. Suave et souple. **14 €**

Les vins blancs

16-16,5

DOMAINE DE TRÉVALLON
IGP Alpilles. Magnifique fraîcheur dans les chardonnay, marsanne, roussanne et clairette de ce blanc

DOMAINE RAY-JANE

LE COUP DE CŒUR

Des rouges aux accents de pinot noir bourguignon



Alain Constant, ici au milieu de ses vignes, a vinifié ses rouges avec brio.

Il faut souvent attendre une dizaine d'années pour que les Ray-Jane rouges s'assouplissent – la vinification en grappes entières du mourvèdre entraîne une trame musclée – et révèlent leur bouquet floral. Pourtant, les 2017 de la famille Constant sont déjà resplendissants. Dans ce millésime sec, les vins ont été extraits tout en douceur pour obtenir des tanins élégants et parvenir à cueillir toutes les subtilités des vignes centenaires. Ici, au Plan-du-Castellet, la vinification a été menée avec brio. Les vins sont peu colorés, le parfum floral et épicé s'ouvre en nuances et enveloppe une texture dynamique et suave, qui évoque étonnamment un pinot noir bourguignon. Une prouesse. Les blancs n'affichent pas la même grâce. **A. G.**

très raffiné, à l'élevage en barriques en filigrane. Pour la garde. **72 €**

14,5-15

ABBAYE SAINTE-MARIE DE PIERREDON
IGP Alpilles Sauvignon. Il est toujours agréable de goûter un sauvignon provençal qui conserve sa vivacité naturelle avec une chair craquante et une sensation pulpeuse affriolante. **22 €**

14

CHÂTEAU ROMANIN
Expressif, tendrement fruité, ce

blanc est d'une juste maturité. Il peut néanmoins gagner en intensité et en naturel d'expression. **16 €**

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE ET COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

(64 vins dégustés)

Dans les Coteaux d'Aix-en-Provence, le niveau est très hétérogène. Toutefois, comme en 2016, les terroirs d'altitude (Jouques, Artigues)

se distinguent avec des rouges harmonieux, accessibles dès leur mise en bouteilles. Sauf exception, les blancs tendrement fruités manquent de complexité et d'allonge, et seront à boire jeunes. Le gel a décimé une bonne partie de la récolte des Coteaux varois en Provence, mais des rouges expressifs et juteux sont à découvrir. Globalement, les blancs se présentent sur le fruit, dans la simplicité. Quelques ambitieux à l'image des châteaux Fontainebleau et La Calisse s'affirment. **A. G.**

Les vins rouges

16-16,5

CHÂTEAU VIGNELAURE

Coteaux d'Aix. Bonne concentration de ce cabernet-sauvignon et syrah, sculpté par une structure classique. Sa fraîcheur naturelle (400 m d'altitude) est particulièrement appréciée dans ce type de millésime. **25 €**

15,5-16

DOMAINE DU DEFFENDS

Coteaux varois Champs de La Truffière. Profond, violacé. Les belles épices arrivent délicatement au nez. La sève provençale sans maquillage, de la syrah et du cabernet-sauvignon nous mène jusqu'à une finale caillouteuse. Cela nous enchante. **15 €**

15-16

DOMAINE LES BÉATES

Coteaux d'Aix. Ce domaine conduit en biodynamie affine et élance le style de ce rouge (grenache, syrah et cabernet-sauvignon). Son infusion libère un fruit droit et extrêmement goûteux. Une bonne surprise. **16,80 €**


15-15,5

DOMAINE D'ÉOLE

Coteaux d'Aix Cuvée Léa. Fidèle à la syrah portée à haute maturité, exhalant des notes prégnantes de café, sur une matière riche et dotée de tanins rectilignes. **30 €**

PROVENCE


14-14,5

CHÂTEAU CALAVON 
Coteaux d'Aix. Sans excès de concentration, ce rouge illustre le profil du millésime, ensoleillé et agréablement structuré. 16 €

14-14,5


DOMAINE DE LA MONGESTINE 
Coteaux d'Aix Les Monges. Un vin peu extrait, élevé quelques mois seulement. Hyper rafraîchissant, à la place d'un rosé. 9,50 €

14-14,5


CHÂTEAU MARGILLIÈRE 
Coteaux varois Bastide. L'élevage enrobe ce rouge poignant. Il s'assouplira dans les prochains mois et offrira une structure classique. 9,90 €

Les vins blancs

15-16

CHÂTEAU FONTAINEBLEAU 
Coteaux varois Louis Baptiste. Une approche singulière du rôle et de l'ugni blanc, qui se révèle avec un caractère salin et une allonge dynamique. Montée en puissance rapide pour ce domaine à suivre de près. 19 €

14,5-15,5

CHÂTEAU LA CALISSE 
Coteaux varois Patricia Ortelli. Encore exubérant. Il se retendra dès l'automne pour révéler une allonge sanguine, un gras réconfortant. 22 €

CÔTES DE PROVENCE

(146 vins dégustés)

Les plus beaux rouges ont été subtilement extraits pour capter le fruité ensoleillé sans excès de richesse ni les tanins rugueux dus à la sécheresse. En dehors de quelques cuvées, les blancs sont à boire vite car ils manquent de fraîcheur. Nous déplorons un nombre important de vins simples aux saveurs technologiques. A. G.

Les vins rouges

15,5-16

CHÂTEAU DE ROQUEFORT 
Côtes de Provence Les Mûres. Peu

DOMAINE DE LA MONGESTINE 
LA DÉCOUVERTE

Ce néo-vigneron a du coffre !


Venu de la banque et originaire d'Aix-en-Provence, **Harry Gozlan** s'entiche en 2016 du domaine de La Mongestine : 30 ha de vignes à Artigues, secteur frais, entre 250 et 450 m d'altitude. Une aubaine dans ces derniers millésimes solaires ! Par chance, à son arrivée, il trouve en place une équipe curieuse et expérimentée. Tous prennent le pari de diminuer la vente de vin en vrac. Ils décident de vinifier des cuvées à l'opposé des rouges corpulents et des blancs riches qui dominent ici. Les premiers rouges infusés (grenache majoritaire) sont très digestes et les blancs (dont Les Monges, 70 % sauvignon) offrent un croquant de fruit plus septentrional que sudiste. À suivre de près. A. G.



Harry Gozlan a quitté la banque pour devenir vigneron.

extrait, ce rouge (grenache, syrah, cinsault et carignan) offre une fraîcheur préservée due à son terroir d'altitude. La fine réduction annonce un vin en retenue. Finale revigorante. 15 €

15,5-16

CLOS CIBONNE 
Cuvée Caroline. Subtile macération carbonique du cépage tibouren, joliment extrait pour en dévoiler les épices, le fruité sveltes et digeste. 18 €


15-16

BORRELY-MARTIN
Le Collet. Caractère solaire, un peu confit, mais tenu pas une trame musclée qui lui donne du relief et une allonge dynamique. À laisser en cave tranquillement. 18 €

15-15,5

DUPÉRÉ-BARRERA
Nowat. Entre cuves en béton et fûts, ce mourvèdre/syrah trouve un équilibre concentré, délicatement mené par des tanins structurants, aux saveurs réglissées rafraîchissantes. 17 €


15-15,5

CLOS DE L'OURS 
Le Chemin. Bonne progression du domaine : les vins gagnent en naturel. Séveux et sans artifice, voici un assemblage de grenache, mourvèdre et syrah plein d'énergie, qui s'ouvrira un an en foudres. 20 €

15-15,5

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE
Cuvée La Chapelle. Toujours impeccablement structuré par des tanins soyeux. La concentration et l'allonge de cet assemblage de syrah et de cabernet-sauvignon lui promettent un très bel avenir. Et à ce prix, c'est obligatoire ! 45,90 €


14,5-15,5

MAS DE CADENET 
Sainte-Victoire. La générosité du millésime, particulièrement en syrah (à 70 %), est portée par la force caillouteuse de son sol et un élevage traditionnel en cuves béton. Un bon classique. 14 €

14,5-15

CHÂTEAU DES BORMETTES
Pater. Une cuvée ambitieuse de mourvèdre et syrah emportée un an en demi-muids puis un an en cuves. Un caractère poivré sympathique sur une matière ample et solaire. Un bon rouge d'hiver. 24,90 €

14,5-15

CHÂTEAU PAQUETTE 
Belle sensation juteuse dans ce rouge de sol volcanique. Déjà expressif, floral, plein de fruit. Son côté glissant et peu tannique en bouche est hyper plaisant. 8,50 €

14-14,5


DOMAINE DES ESCARAVATIERS
Marqué par le bouquet fumé de la syrah, ce rouge suave offre des tanins déjà fondus, le rendant accessible. Bonne affaire. 8,60 €

Les vins blancs

16-16,5

DOMAINES OTT
Clos Mireille. Belle réserve aromatique de ce semillon/rolle qui, lors de son élevage en foudres, laisse paraître des notes complexes de fenouil, badiane, poivre blanc, citron, vers une très belle allonge fuselée. Un blanc de garde. 24,50 €

15,5-16

DOMAINE GAVOTY 
Clarendon. La retenue de ce vermentino d'argilo-calcaire est appréciable et promet un magnifique équilibre revigorant et poignant dans les dix prochaines années. 19 €

15-15,5

CHÂTEAU DES FERRAGES
Les Infirmières. Montée en puissance de ce domaine acquis en 2015 par Michel Chapoutier. Encore généreusement toastée, cette clairette fermentée en barriques évoluera avec un superbe gras persistant et savoureux. N. C.