

BORDEAUX INSOLITE

Le premier panorama des vins blancs secs

Vous fêtez vos
30, 40, 50 ou 60 ans ?
Les meilleurs flacons
des millésimes en "7"

Madère
Offrez-vous
des vins
centenaires

SPÉCIAL ARMOIRES À VINS

Clos Rougeard et
Bonneau du Martray
Rachats en série
dans le vignoble

Rouges et rosés

PROVENCE

70 cuvées authentiques à goûter en 2017

EXCLUSIF LE SCANDALE DES PESTICIDES

- Notre enquête dans le vignoble
- Six bordeaux et champagnes analysés en laboratoire

De Tournus
à Saint-Vérand
Le pays où est né
le roi chardonnay



Notre coup de cœur en rosé :

Château Revelette 2015

Coteaux d'Aix-en-Provence

Avec ses savoureuses notes d'agrumes et de fruits rouges, c'est un bon rosé croquant et frais pour l'été. **14,5/20** | 11 €

DOMAINE DE LA TOUR DU BON

Bandol

Au Brûlat-du-Castellet, un secteur de Bandol précoce et généreusement ensoleillé, Agnès Henry avoue préférer vinifier des rouges racés mais dédie une part de sa production aux rosés plaisants et vifs que lui réclament ses clients. Grâce à une approche peu interventionniste en cave, l'identité du terroir (vignoble certifié bio en 2014) est retranscrite dans deux rouges d'une grande douceur de texture et emplis de saveurs terriennes et florales. Depuis 2013, Agnès Henry explore de nouvelles pistes passionnantes. Elle s'est lancée dans l'exercice subtil de la vinification de rouges en amphores de terre cuite venues d'Espagne dans lesquelles le mourvèdre macère environ six mois. Cette cuvée En-Sol révèle une fraîcheur naturelle rare dans un rouge du Sud et devrait inspirer des vigneron curieux.

Notre coup de cœur en rouge :

En-Sol 2015

IGP Méditerranée

Lumineux, floral et fraîchement épicé, sa trame saline et svelte le rend déjà accessible. **17/20** 44 €
🔪 2017-2025

Notre coup de cœur en rosé :

Domaine de la Tour du Bon 2015

Bandol

Savoureux et stimulant, ce rosé peut encore affiner l'expression naturelle de son fruit. **14,5/20** 15 €

CHÂTEAU DE ROQUEFORT

Côteaux de Provence

Niché à 380 mètres sur les hauteurs

DOMAINE DE TERREBRUNE, Bandol

Leur bandol rosé mérite deux ans de cave



Reynald (à g.) et Georges Delille, les orfèvres du mourvèdre.

D.R.

Situé à Ollioules, à la limite orientale de Bandol, le domaine de Terrebrune est assis sur un terroir particulier de cailloutis calcaires et d'argile brune du Trias. Le climat frais confère aux vins un équilibre subtil. Depuis le premier millésime du rayonnant Georges Delille, 89 ans cette année, Terrebrune reste fidèle à des vins tout en finesse et taillés pour la garde. Le 1980 est aujourd'hui gracieux, le 2007 s'annonce grandiose. Le rosé se situe dans la même veine et a cette particularité de livrer sa plus belle expression après deux ans de bouteille.

Nos coups de cœur :

En rouge : Domaine de Terrebrune 2013 - Bandol

D'une superbe expression, à l'équilibre plus septentrional que sudiste. Le temps le sublimerà. **17/20 - 26 €** 🔪 2020-2045

En rosé : Domaine de Terrebrune 2015 - Bandol

Plus apaisé l'hiver prochain, il fera merveille avec un foie gras. Vous serez surpris. **15,5/20 - 17 €**

de Cassis, le château de Roquefort résiste à la mode des vins faciles et standards. Dès le début des années 2000, le rosé Corail rencontre un franc succès. Précise et d'une grande régularité, cette référence séduit les foules. Mais le jovial Raimond de Villeneuve dénonce « une Provence austère qui fait des vins trop sérieux »

et défend avec passion des rouges extraits en douceur et élevés en foudres et demi-muids, à l'image des Mûres (grenache, carignan, syrah et cinsault), un vin concentré et ambitieux année après année, et de Gueule de Loup, un joyeux rouge de soif, parfumé et peu tannique, qu'on boira légèrement frais.

Notre coup de cœur en rouge :

Les Mûres 2014

Côteaux de Provence

L'extraction de ce rouge à dominante de grenache se fait en douceur pour livrer une structure affirmée mais élégante. Beau potentiel.

16/20 15 €

🔪 2017-2030

Notre coup de cœur en rosé :

Corail 2015

Côteaux de Provence

Produit à 70 000 bouteilles par an, ce vin pâle, ciselé et d'une grande justesse aromatique est une référence dans l'univers des rosés modernes. **16/20** 12,50 €

DOMAINE DU DEFFENDS

Coteaux varois en Provence

Dans une appellation où de nombreux domaines consacrent leur production à des rosés fluets, le visionnaire Jacques de Lanversin mise dès les années 60 sur le cabernet-sauvignon et la syrah qu'il plante sur les sols pauvres des contreforts des Monts Auréliens. Là, il élabore de sublimes rouges provençaux de style classique, sans oublier des rosés frais et consensuels. Son épouse Suzel lui rend hommage avec des vins élevés en barriques raffinés et racés.

Notre coup de cœur en rouge :

Champs de la Truffière 2014

Coteaux varois en Provence

Magnifique rouge de cabernet-sauvignon et de syrah, svelte, racé et harmonieux. **16/20** 14 €

🔪 2017-2030

Notre coup de cœur en rosé :

Rosé des Filles 2015

Coteaux varois en Provence

Un rosé pâle, digeste et délicieusement fruité. À boire. **15/20** 11,50 €

DOMAINE DE LA RÉALTIÈRE

Coteaux d'Aix-en-Provence

Pour Pierre Michelland, Provençal

Un tandem moderne



CHÂTEAU DE ROQUEFORT : LES MÛRES ET ROSÉ CORAIL.
Ces deux vins sont des références en Côtes de Provence.

pure souche, le rosé doit rester un vin fringant et de plaisir. Il a bien raison ! Dans son petit domaine familial de sept hectares situé à Rians, ce vigneron, l'un des plus dynamiques et sensibles de la jeune génération, a pour objectif de réhabiliter les vieux cépages oubliés qui résistent mieux à la chaleur, comme le carignan dans des rouges (associé au grenache, à la syrah et au cabernet-sauvignon) de grande fraîcheur qu'ils puisent dans ce vignoble biodynamique perché à 400 mètres d'altitude. Des cuvées empreintes d'une énergie rare en Provence.

Notre coup de cœur en rouge : Le Chant du Coq 2013

Vin de France

Un rouge (dominant de carignan) d'une intensité et d'une pureté remarquables avec une accroche légèrement granuleuse et stimulante. À déboucher dans les dix ans. **16,5/20 20 €**

 2017-2025

Notre coup de cœur en rosé : Pastel 2015

Coteaux d'Aix-en-Provence

Un rosé pâle, proche du fruit, rafraîchissant et tout en légèreté. **14,5/20 11 €**

CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE Côtes de Provence

Au début des années 80, Régine Sumeire fut la première, au château Barbeyrolles, son autre propriété située à Gassin, à vinifier des rosés pâles et délicats qui firent sa réputation. Depuis, beaucoup ont essayé d'imiter le style de ses cuvées Pétale de Rose, avec des fortunes diverses. L'un des secrets de la subtilité du rosé de La Tour de l'Évêque réside dans la douceur et le temps de pressurage des raisins dans des pressoirs champenois. Les rouges se sont montrés plus austères et fermes, mais ils gagnent en finesse depuis 2010, surtout la cuvée Noir & Or, une syrah assemblée à du cabernet-sauvignon élevée 18 mois en barriques et accessible après dix ans.

Notre coup de cœur en rouge : Noir & Or 2013

Côtes de Provence

Encore marqué par le bois, ce rouge se montre savoureux, ferme, mais il évoluera avec élégance. **15/20 28 €**

 2017-2025

Notre coup de cœur en rosé : Pétale de Rose 2015

Côtes de Provence

La qualité de ce rosé (350 000 bouteilles par an) floral et apaisant est irréprochable. **16/20 14,50 €**

DUPÉRÉ-BARRERA Côtes de Provence

Dès leur installation en 2000, Emmanuelle Dupéré et Laurent Barrera ont construit leur notoriété sur les rouges, « plus faciles à valoriser que le rosé », selon eux. En 2016, ils ont vendu les six hectares bio du domaine du Clos de la Procure

pour se consacrer exclusivement à leur négoce (100 000 bouteilles/an). Leurs côtes-de-provence rouges, assemblage de mourvèdre, syrah et cabernet-sauvignon, et leurs bandols sont élevés de 16 à 18 mois avec le moins d'intervention possible afin d'exprimer les saveurs franches de garrigue. Les rosés s'inspirent de cette approche saine et gourmande. L'autre moitié de ce négoce est dédiée à des rouges du Rhône et du Languedoc.

Notre coup de cœur en rouge : TLM 2012

Côtes de Provence

TLM pour Très Longue Macération. Cet assemblage de mourvèdre, syrah et cabernet-sauvignon exprime les arômes mûrs du Sud. **16/20 25 €**

 2017-2022

Notre coup de cœur en rosé : India 2015

Bandol

Un rosé très proche du fruit avec un léger côté décadent. **14,5/20 15 €**

CHÂTEAU LA MARTINETTE

Côtes de Provence

Depuis 2011, le château La Martinette renaît à Lorgues grâce à la passion de trois investisseurs russes. Alexei Dmitriev, gérant et associé, et Guillaume Harant, directeur technique du domaine, qui ont l'ambition d'élaborer un grand vin rouge de Provence, ont recruté le consultant bordelais Stéphane Derenoncourt. Ce dernier n'intervient pas dans la vinification de rosés fruités et équilibrés qui représentent la majeure partie de la production. À suivre.

Notre coup de cœur en rouge : La Tournée des Princes 2014

Côtes de Provence

Un assemblage syrah/grenache à la générosité sudiste, mais à la fraîcheur mentholée et aux tanins moelleux. Déjà accessible. **15,5/20 35 €**

 2017-2024

Notre coup de cœur en rosé : Château La Martinette 2015

Côtes de Provence

Ce rosé charmeur séduira tous vos invités. **15/20 13 €**

DOMAINE DE LA COURTADE

Côtes de Provence

Créé au début des années 80 sur l'île de Porquerolles, ce domaine est acquis en 2014 par Édouard Carmignac, fondateur de la société de gestion d'actifs qui porte son nom. Ici, les rosés de caractère enchantent les touristes en été, mais ce domaine tend à renforcer la place des rouges concentrés, aux senteurs de garrigue, et des blancs issus de ce vignoble de 34 hectares (en bio depuis 1997) de schistes, quartz et argiles limoneuses.

Notre coup de cœur en rouge : Les Terrasses 2015

Côtes de Provence

Des notes de garrigue animent ce rouge dense qui nécessite deux ans de cave pour s'affiner.

15/20 14,50 €

 2018-2025

Notre coup de cœur en rosé : Domaine de La Courtade 2016

Côtes de Provence

Juteux et épicé, ce rosé à dominante de mourvèdre assume son caractère provençal. **15/20 22,50 €**

ABBAYE SAINTE MARIE DE PIERREDON IGP Alpilles

Lorenzo Pellicoli, magnat des médias italiens (groupe De Agostini), a acquis ce domaine paisible des Alpilles en 2001, mais les vins n'ont commencé à se démarquer qu'en 2013 lorsqu'Antoine Dürrbach (domaine de Trévallon) a pris en charge les vinifications. Le rosé agréable et fruité domine la production de ce domaine de 11 hectares conduits en bio, mais la gamme trouve son originalité avec un rouge