



Élisabeth II
Génie politique

Gaspard Koenig
À la poursuite
de Montaigne

Affaire des écoutes
La colère de
M^e Henri Leclerc

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 2 juillet 2020 n° 2497 - 5€

L 13780 - 2497 - F. 5,00 €

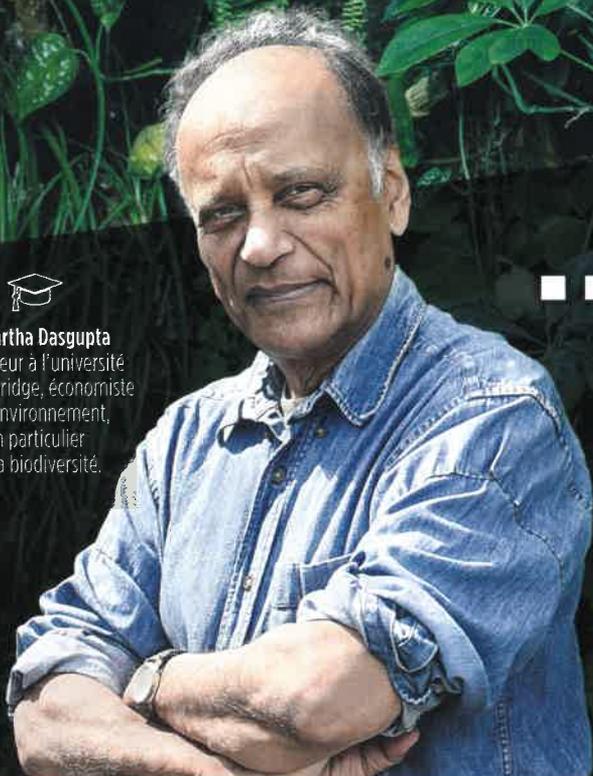
Les clowns de l'écologie




Nicolas Hulot
Président d'honneur
de la fondation
Nicolas Hulot

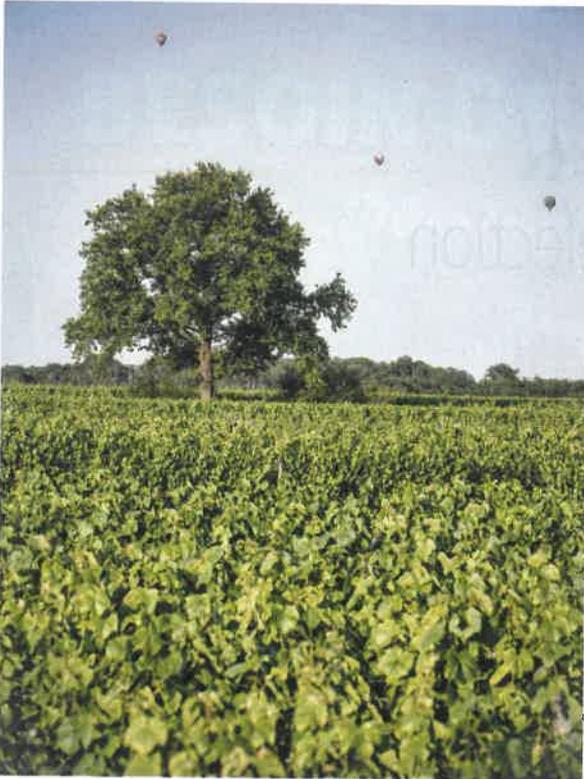
... et les vrais spécialistes

Comment sauver la planète
en échappant aux
délires décroissants



Sir Partha Dasgupta
Professeur à l'université
de Cambridge, économiste
de l'environnement,
en particulier
de la biodiversité.

Spécial vins d'été



100 vins pour l'été

× × ×

Les coups de cœur du « Point », pour renouer avec la convivialité de l'apéro, accompagner les vacances dans l'Hexagone et la cuisine estivale. **PAR JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS**

'est bien l'apéro à la fenêtre en faisant coucou aux voisins, mais on peut aussi préférer les oiseaux, les jardins, l'ombre des arbres, les grandes tablées et la présence de famille et des amis. Cette année bien particulière aboutit à un été inédit, qui rappelle les vacances des années 1960, quand les Français des villes découvraient France et les Français des campagnes volant de leur Citroën DS ou de leur Peugeot 404. Un été dans l'Hexagone ! C'est ce qu'a décidé une grande majorité de Français, avec la ferme résolution de soutenir notre économie. En septembre, on dira plus : « J'ai fait la Chine ou le Brésil », mais « On a trouvé un petit paradis entre Conques et Montolieu ». On

consommer local : les marchés, les fermes, les commerces de centre-ville et les vigneron. Pas de gâteau roulé à la main sous les aisselles et encore moins d'eau-de-vie de souriceau (si, si, ça existe !), rien que du *made in France* en cuve et tonneau. Voici donc ce que nous proposons : des adresses non loin des lieux de vacances, en Provence, dans le Languedoc, le Roussillon, l'Aquitaine, dans le Val de Loire ou en Gascogne, en Bourgogne et dans le Beaujolais, dans la vallée du Rhône, en Alsace et en Champagne... Nos 100 coups de cœur. En plus, l'intégralité de notre sélection, les adresses et des portraits de vignerons sont à découvrir tout au long de l'été sur le site du *Point* à la rubrique vin. Il faut aller les voir dans leurs domaines,

on le dit déjà en temps normal, ils sont ravis de faire découvrir leur métier. Mais cette fois c'est différent : quand on a fait le choix de recevoir à la propriété, qu'on a aménagé un lieu de dégustation, qu'on aime partager, raconter ce pour quoi, toute l'année, on est dehors dans les vignes et que brutalement, un soir, on apprend qu'on ne verra plus personne et que ça dure, il n'y a pas que la trésorerie qui est en baisse. Les beaux jours redonnent de l'espoir : « Pendant le confinement, les gens ont fait la fête, ils ont fait l'apéro, certains tous les jours. Ça montre bien que la convivialité, c'est le socle de la société française, on va pouvoir rebondir, » dit Gérard Bertrand, un des principaux acteurs du Languedoc. Alors *vino allegro... ma non troppo* ■



Notre sélection

> Sauf indication contraire, il s'agit, ici, du millésime 2019.

PROVENCE

Rosé

~ Côtes-de-provence

16 - Commanderie de Peyrassol

Flassans-sur-Issole (83)
04.94.69.71.02.

Le Clos Peyrassol. Rose pâle, nez floral, pêche jaune, poire, cerise, bouche onctueuse, élégante, fraîche, bien persistante. 32 €.

15,5 - Domaine de la Croix

La Croix-Valmer (83)
04.94.95.01.75.

Éloge. Rose doré, nez floral et pamplemousse, bouche fraîche, élégante, un peu minérale, caillou. Un vin élégant. 16 €.

15,5/16 - Domaine des Escarvatières

Puget-sur-Argens (83)
04.94.55.51.80.

Rose pâle. Nez de pêche de vigne, thym, bouche onctueuse, les notes de garrigue reviennent en finale. Bonne longueur, fraîcheur épicée. 9,40 €.

16 - Jas d'Escians

La Motte (83)
04.98.10.29.29.

Cœur de loup. Joli nez, assez exotique, des parfums où se mêlent la mangue et la banane, des notes framboise, bouche fraîche, garrigue. Un vin en longueur, complet. 13 €.

16,5/17 - Domaine Le Loup bleu

Pyuloubier (13)
07.72.55.91.31.

Croix du Sud. Nez fin de pomélo, menthe, clémentine, bouche vive, élégante, fraîcheur et équilibre. Un vin aux saveurs multiples, raffiné. 12,80 €.

16,5 - Domaines Ott - Clos Mireille

La Londe-les-Maures (83)
04.94.01.53.50.

Nez discret, agrumes, note citronnée, bouche vive, tendue, long, note minérale caillou en finale. 26,76 €.

16,5/17 - Château de Roquefort

Roquefort-la-Bédoule (13)
04.42.73.20.84.

Corail. Un rosé peu alcoolisé (12,5°) au nez de garrigue, bouche élégante, savoureuse, des notes de pêche et d'agrumes se mêlent aux épices et aux herbes aromatiques, belle longueur, joli vin complet. 13 €.

16 - Château Roubine

Lorgues (83)
04.94.85.94.94.

Premium. Couleur mangue. Nez d'agrumes, abricot, pêche, bouche onctueuse, fraîche, tendue, finale un peu zeste, sapide. 16 €.

16 - Château Sainte-Roseline

Les Arcs-sur-Argens (83)
04.94.99.50.30.

Lampe de méduse. Couleur pêche. Nez fin, floral, rose, fruité pur, bouche ronde, onctueuse, fraîche, délicate, bonne longueur. 16,90 €.

16,5 - Domaine de la Sanglière

Bormes-les-Mimosas (83)
04.94.00.48.58.

Cuvée spéciale. Melon clair.

Fruits jaunes, pâte de fruits, floral, bouche grasse, pleine, long, très gourmand, finale fraîche. 11,60 €.

17 - Château La Tour de l'Évêque

Pierrefeu-du-Var (83)
04.94.28.20.17.

Pétale de rose. Nez épicé, floral, élégant, discret, bouche vive, un peu poivre noir, à la fois suave et tendu, gourmand et raffiné. 16,50 €.

~ Côtes-de-provence Sainte-Victoire

15 - Château de Saint-Ser

Puylobier (13)
04.42.66.30.81.

Cuvée prestige. Nez élégant, agrumes, mandarine, beaucoup de rondeur, onctueux, note exotique, long, gourmand, fin. 13,50 €.

~ Côtes-de-provence Fréjus

16 - Château Paquette

Fréjus (83)
04.94.40.87.90.

Angélico. Couleur melon. Nez fin, abricot, pêche blanche, bouche

onctueuse, gourmande, veloutée, persistante. 10,50 €.

~ Côtes-de-provence Notre-Dame des Anges

15,5 - Domaine de la Fouquette

Les Mayons (83)
04.94.73.08.45.

Pierres de moulin. Couleur melon pâle. Aromatique, expressif, fraise, cerise, notes florales, bouche ronde, fruité pur, finale fraîche. 10 €.

15 - Domaine de l'Heure bleue

Gonfaron (83)
07.87.02.77.80.

Aube azur rosé. Couleur melon. Fraise, framboise, bouche vive, harmonieuse, sapide, finale relevée, un peu saline. 12,50 €.

~ Côtes-de-provence La Londe-les-Maures

16 - Château des Bormettes

La Londe-les-Maures (83)
04.94.66.81.35.

Instinct parcellaire. Couleur melon. Expressif, pêche, abricot, orange sanguine, bouche pleine, onctueuse, persistante, fraîche. 16,50 €.

16 - Château Les Mesclances

La Crau (83)
04.94.12.10.95.

Faustine. Nez d'orange, clémentine, bouche enveloppante et riche en saveurs, note amande, thym. Un vin assez complet, qui convient autant à l'apéritif que sur un repas. 14,90 €.

~ Coteaux-varois- en-provence

15,5 - Domaine du Deffends

Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (83)
04.94.78.03.91.

Rosé d'une nuit. Couleur mangue pâle. Nez fin, mandarine, zeste, bouche fraîche, gourmande, en longueur, bon équilibre. 12 €.



Jean-Pierre Daziano, au domaine de la Fouquette (côtes-de-provence).