

De vigne en cave
Méditerranée



Terrebrune (Bandol), Clos Cibonne (Côtes de Provence), Pierre Michelland à La Réalitière (Coteaux d'Aix), château de Roquefort (Côtes de Provence), Jean-Christophe Comor aux Terres Promises (Coteaux varois), Myrko Tèpus et Marianne Conan (IGP Coteaux du Verdon) : tous incarnent les grands vins provençaux.

20 grandes cuvées qui

contentent la Provence

Mosaïque de grands terroirs, étonnante palette de cépages, parfois oubliés, vigneron inspirés...
La Provence possède tous les atouts pour séduire les amateurs de grands vins. Embarquez au pays de Giono pour découvrir vingt de ses plus belles interprétations. Une dégustation d'Alexis Goujard

Évoquer la Provence c'est s'enivrer de lumière : celle de la Montagne Sainte-Victoire, le bleu azur de la Méditerranée, les reflets vibrants des calcaires chauds des calanques de Cassis et des champs d'oliviers des Baux-de-Provence, l'éclat des mourvèdres accrochés aux restanques de Bandol. Autant de terroirs inspirants prompts à produire de grands vins méditerranéens.

Et pourtant, les vins de Provence ne suscitent pas le même attrait que ceux de la Vallée de la Loire, de la Vallée du Rhône ou même que certains languedocs. Comme s'ils étaient boudés par les amateurs. Sans doute la faute aux rosés technologiques, légers et peu complexes qui monopolisent l'attention de nombreux vigneron au détriment des grands vins ancrés dans leur terroir. Pourtant, ce dossier en témoigne, la Provence et ses meilleurs terroirs restent le creuset de fabuleux vins d'identité dès lors qu'un vigneron inspiré s'en empare.

Pour vous en convaincre, nous vous présentons ici vingt cuvées qui incarnent aujourd'hui les belles expressions provençales. Notre sélection ne prétend pas être un classement des meilleurs vins de Provence, mais elle s'engage à vous faire découvrir vingt expressions rayonnantes de rouges, blancs et rosés, de 1966 à 2019. Cette présentation s'articule d'ouest en est, des Alpilles à Nice, des argilo-calcaires des terres reculées jusqu'aux poudingues du bord de mer.

ROUGIER, PORTALIS, PEYRAUD...

Débutons avec quelques familles emblématiques, fondatrices de leur appellation. Cap sur Palette, au château Simone avec les Rougier et leur blanc époustouffant né sur les calcaires de Langesse. À Bandol, au château Pradeaux avec les Portalis et leur rouge impénétrable vinifié en grappes entières et au domaine Tempier avec les Peyraud, stylistes du mourvèdre.

Photos: O. R.

Saluons aussi le travail de vigneron qui renouent avec des goûts oubliés en Provence. Le jeune Myrko Tèpus a isolé des vieux carignans noirs des coteaux du Verdon, autrefois largement plantés. Son premier millésime, 2017, exhale de captivants parfums de réglisse. L'enthousiaste Pierre Michelland s'attache lui à soigner ses pieds centenaires de carignan blanc, cépage aussi en voie d'extinction – il n'est plus dans le cahier des charges des coteaux d'Aix –, pour en faire jaillir le goût frais et franc.

Au Pradet, le Clos Cibonne préserve depuis les années 30 un vieux cépage provençal : le tibouren. Jeune ou après vingt ans de bouteille, tel le 2000 de notre dégustation, il fait taire tous les détracteurs du rosé. Un peu comme le braquet à Bellet. Ce cépage, présent que sur les hauteurs de Nice, séduit avec ces notes de poivre concassé et de rose. Au Clos Saint-Vincent, Gio Sergi en dévoile une vision contemporaine.

DES GRANDS BLANCS PROVENÇAUX AMBITIEUX

En Provence, les terroirs à blancs ne manquent pas. Pourtant ces vins ne représentent que 5 % de la production et sont

souvent récoltés en sous-maturité pour tenter d'exprimer un semblant de fraîcheur. Dommage car lorsqu'ils assument leur origine sudiste, les blancs provençaux livrent des bouquets fantastiques d'herbes aromatiques, de sauge et de pierres chaudes. En bouche, ils sont sculptés par un gras et des amers envoûtants. La Dolla 2013 de la mystérieuse Dominique

Hauvette et le bandol 2001 de l'énigmatique famille Duthell de la Rochère au château Sainte Anne montrent ici la voie aux blancs ambitieux.

LE RETOUR EN GRÂCE DU CINSULT

Enfin, comment évoquer les grandes expressions provençales sans aborder le cinsault ! Longtemps relégué comme simple pièce d'assemblage dans les rosés, il est aujourd'hui magistralement mis en scène par plusieurs vigneron. Avez-vous déjà goûté la cuvée Autrement et encore de l'érudite Jean-Christophe Comor, aux Terres Promises ? C'est l'archétype du rouge gouleyant et profond que l'on aimerait boire davantage. Si vous doutez encore, dégustez le bandol du domaine de Terrebrune 1975 : à l'époque le cinsault représentait la moitié de l'assemblage. Bonnes découvertes !

Le tibouren fait taire tous les détracteurs du rosé



La Provence entre parfums, épices et culture

La magie d'un blanc des Alpilles

● IGP Alpilles Dolia 2013, domaine Hautvette

Dès 2004, Dominique Hautvette fut l'une des premières à expérimenter les fameux œufs en béton pour la fermentation et l'élevage de ses vins blancs. C'est à cette époque qu'elle crée sa cuvée Dolia, du nom de la jarre antique conçue pour le transport du vin. Ce n'est pas un hasard si ses clairette, marsanne et roussanne plantées ici entre Les Alpilles et la voie romaine Aurelia s'ouvrent avec une certaine magie dans ce contenant aux mensurations inspirées par ce que les occultistes appellent le nombre d'or. Cette vigneronne sensible s'attache à capter l'éclat délicat de ses raisins mûrs. Le 2013 est l'un des blancs les plus fins que Dominique Hautvette ait jamais vinifiés. Après une aération douce, il s'offre tout en nuances avec ses notes de fenouil, de pierre chaude, sa fraîcheur à l'élégante amertume dans une finale au gras envoûtant. **17,5/20 // 40 €**

Un original devenu iconique

● IGP Alpilles 2016, domaine de Trévallon

Le domaine de Trévallon est l'une des plus belles *success stories* de Provence. L'ambitieux Éloi Dürrbach a créé son domaine *ex nihilo* en 1973 en suivant les conseils du docteur Guyot. Le physicien recommandait de planter du cabernet-sauvignon et de la syrah pour produire un grand rouge en Provence. L'aventure commence à Saint-Étienne-du-Grès, sur le versant nord du massif des Alpilles, sur une terre où le calcaire affleure. Au fil des années, la famille Dürrbach s'est bâtie une solide

réputation auprès des amateurs. Le 2016, quarantième millésime, est l'un des plus étincelants de Trévallon. L'assemblage est ici différent. Une partie des syrahs ayant été dévorée par les sangliers, le cabernet-sauvignon domine les débats. Encore dans la fermeté de sa jeunesse, il exhale les parfums de la garrigue qui animent une magnifique matière concentrée, bien tenue par une tension caillouteuse et florale, apanage d'une vinification en vendange entière. **17,5/20 // 66 €**

L'âme retrouvée du carignan

● IGP Coteaux du Verdon Nitchivo 2017, Myrko Têpus

En Provence, il faut parfois attendre l'arrivée de jeunes vigneron pour renouer avec des goûts anciens et oubliés. Pour bâtir son domaine, Myrko Têpus a gravi les coteaux du Verdon, nichés aux abords du village d'Esparron, près de Forcalquier. Parmi les douze hectares récupérés auprès d'une famille de bergers, deux hectares et demi sont dédiés au carignan. De vénérables ceps plantés en 1962 sur une pente exposée plein sud. Une aubaine pour retrouver les nuances de ce cépage, autrefois très présent en Provence. Ce jeune vigneron isole judicieusement ces carignans dans une cuvée dès son premier millésime, 2017. Un coup de maître. Vinifié en grappes entières et élevé huit mois en foudres, ce pur carignan né à 500 mètres d'altitude dévoile une merveilleuse fraîcheur réglissée et une concentration sanguine qui séduira les amateurs de mondeuse savoyarde ou de mansois aveyronnais. Une cuvée baptisée Nitchivo, "le sentiment d'insouciance face au fatalisme" en russe, en hommage à ses racines slaves. À carafier deux heures. Le domaine sera certifié en bio en 2020. **16/20 // 19 €**



De vigne en cave

Provence : 20 grandes expressions

Le carignan blanc de Rians

● Vin de France Cante Gau 2017, domaine La Réalitière

Pierre Michelland est l'un des derniers vigneron à cultiver le carignan blanc en Provence. Ses vignes, âgées de 80 ans à plus de 100 ans, sont situées près du village de Rians, niché à 400 mètres d'altitude, non loin des châteaux Revelette et Vignelaure. Après plusieurs essais, le biodynamiste élève son carignan dans des jarres en terre cuite et l'assemble avec des vieux ugnis blancs passés en œufs en terre cuite et des jeunes semillons élevés en demi-muids. Ce 2017 s'ouvre sur un bouquet scintillant d'herbes aromatiques, de poivre blanc avec une touche de fruits exotiques. Un joli gras emporte dans son sillage une acidité naturelle revigorante. C'est après deux ans de bouteille que ce blanc, recalé en Coteaux d'Aix-en-Provence, se révèle pleinement. **16,5/20 // 26 €**



L'assemblage des Rougier

● Palette 2001, château Simone

La famille Rougier a fait de château Simone la référence absolue des blancs de Provence. Il faut dire que les fondations de "La Simone" sont dignes d'un Grand cru : calcaires de Langesse de la commune de Meyreuil, exposition au nord des coteaux regardant vers la Montagne Sainte-Victoire. Le patrimoine de vieilles vignes, certaines ont 130 ans, est exceptionnel. La clairette (80%), le bouboulenc, le grenache blanc, l'ugni blanc et une touche de muscat, complantés en partie, sont ici assemblés. Et quelle maîtrise en cave ! Le pressurage doux de douze heures en pressoir vertical est l'un des secrets de Simone pour conserver l'immense densité en extraits secs de ce blanc. Un élevage de dix-huit mois en petits foudres puis en barriques affine l'ouvrage. La force juvénile de ce vin de près de 20 ans est époustouflante. Le nez puissant de safran, miel, gentiane, est habillé d'une luxueuse réduction grillée. La matière majestueuse est portée en bouche par de magnifiques amers minéraux. **17,5/20 // 33 € le 2017**

Quand l'accent flamboie

● Côtes de Provence Les Mûres 2017, château de Roquefort

À Roquefort-la-Bédoule, Raimond de Villeneuve suit avec attention les évolutions climatiques que connaît la Provence afin d'affiner son rouge Les Mûres, né à 300 mètres d'altitude sur les hauteurs de Cassis. « Depuis 2003, les cycles de maturation sont plus courts. Les vendanges sont avancées d'environ deux semaines. Il faut donc aller chercher la matière en douceur », précise le quinquagénaire à l'accent provençal flamboyant. Ah, quel plaisir de boire un côtes-de-provence doté d'une telle douceur de tanins ! Il faudra le passer en carafe pour estomper la réduction. Et là, la

matière infusée dévoilera ses beaux arômes de fruits rouges saupoudrés de poivre. Elle jouera la dualité entre le caractère sudiste et un élan sanguin frais, septentrional. Raimond de Villeneuve envisage de remplacer la syrah par le mourvèdre, mieux adapté pour accompagner les grenache, carignan et cinsault des derniers millésimes. **16/20 // 15,50 €**

Un blanc forcément canaille

● Cassis blanc 2019, domaine du Bagnol

Existe-t-il un endroit plus lumineux et vivifiant que les calanques et le vignoble de Cassis ? Dans cette appellation paradisiaque de 215 hectares balayés par le vent marin, la notion de grand blanc a pourtant longtemps été oubliée. Quelques familles renouent avec la tradition des beaux blancs cassisins. Parmi elles, les Genovesi, au domaine du Bagnol au pied du flamboyant cap Canaille, affinent peu à peu leur vision des blancs locaux : renouvellement du vignoble en sélections massales, maturités plus poussées, levures indigènes... Cette cuvée "tradition", produite à 40 000 bouteilles, assume une approche moderne en mettant en avant la marsanne, la clairette et l'ugni. La météo de 2019 a permis une concentration que le vin avait rarement atteinte jusque-là. Laissez-le un an en bouteille pour qu'il prenne une légère patine. Le Bagnol est sur la bonne route ! **15/20 // 15,50 €**



Au domaine de Trévallon, dans les Alpilles, Éloi Dürrbach est désormais entouré de ses enfants Océane et Antoine.

