

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE  
larvf.com

**Bordeaux primeurs 2020**  
Un millésime exceptionnel  
en 186 cuvées

**Inc-test**  
des meilleurs  
vins pour  
guster  
le pinot noir

**BURGOGNE**  
Comment  
apprécier  
l'ambée du  
pin des vignes ?

**Le géant**  
Chinois  
ne vend pas  
le vin que prévu !



L 13477 - 651 S - F : 8,20 € - RD



# Les Dégustations

## Le tour de France du vignoble en Provence

Un an de bouteille lui fera le plus grand bien. 13,80 €

### 89/100 CHÂTEAU DE ROQUEFORT

● *Petit Salé 2020*  
Fraîchement mis en bouteilles, ce trio de clairette, ugni et vermentino né sur les hauteurs de Cassis est tout en fraîcheur iodée. Franc, droit, direct : que demander de plus ? 13 €

### 89/100 DOMAINE GAVOTY

● *Storia 2019*  
Belle découverte que ce carignan planté en 1961 assemblé à la syrah, vinifié en douceur pour en faire jaillir un jus coulant, vivement épicé, avec une concentration modérée, pleine d'appétence. 15 €

### 88/100 CHÂTEAU BARBANAU

● *L'Instant 2019*  
Un rouge au fruit plaisant extrait avec douceur et structuré par un doigté précis. Une cuvée provençale de Roquefort-la-Bédoule facile d'approche par le plus grand nombre. 11,50 €

### 88/100 CHÂTEAU PAQUETTE

● *Fréjus, Roches Noires 2019*  
Une touche de moka et des notes de fruits noirs animent ce rouge savoureux, extrait en douceur pour dévoiler un fruit charnu. Un Sudiste sans dureté ni excès de puissance. 13,90 €

### 88/100 CHÂTEAU RÉAL MARTIN

● *2019*  
La fraîcheur préserve l'équilibre de ce vin (syrah/cabernet-sauvignon) gorgé de soleil. Habilement façonné en cave pour être servi avec un bon couscous. 14 €

### 88/100 DOMAINE DU CLOS D'ALARI

● *Grand Clos 2015*  
Évolution épicée et plutôt puissante de ce millésime qui conserve un bel élan en cœur de bouche, structuré par une

### Domaine La Suffrène, à La Cadière-d'Azur

## Un bandol pur jus !

Installée depuis plusieurs générations à Bandol, la famille Gravier a toujours apporté ses raisins à la cave coopérative. En 1996, Cédric prend son envol pour créer le domaine La Suffrène. Au fil des années, son esprit d'entrepreneur l'amène à vinifier les 58 hectares essentiellement situés à La Cadière-d'Azur. Naturellement dominé par le mourvèdre, le rouge 2017 incarne une expression dense du bandol, joliment enveloppé de tanins séduisants, illustration de la douceur argileuse de son terroir. Un classique consensuel et plaisant qui ne trahit pas pour autant son âme méditerranéenne. **A. G.**



Cédric Gravier (à g.) et Valentin Rubio, directeur technique, ont produit un rouge 2017 séduisant.

A. Goujard

masse tannique encore saillante. À adoucir avec une viande rouge juteuse cuite en cocotte. 15 €

### 88/100 DOMAINE DU CLOS D'ALARI

● *Le Rolle 2020*  
Expression sincère d'un rolle fringant, sans exubérance, avec ce qu'il faut de chair pour le rendre irrésistiblement gourmand. À servir bien frais en terrasse. 15,50 €

### 88/100 DOMAINE DES FÉRAUD

● *Nature 2018*  
Une syrah sans soufre ajouté peu colorée avec une certaine finesse qui la rend immédiatement gourmande et disponible. Servir à 12° C. 15,90 €

### 88/100 DOMAINE TURENNE

● *Antoine 2020*  
Des notes d'anis jaillissent d'emblée de ce duo croquant vermentino/petite clairette du Var. Pas d'une grande concentration, mais son équilibre se montre très rafraîchissant. 11,50 €

### 88/100 PEYRASSOL

● *Cuvée des Commandeurs 2019*  
Un rolle construit en légèreté, délicatement citronné. Peu

concentré, mais rafraîchissant pour l'apéritif avec des fromages de chèvre frais. 14,30 €

### 88/100 VIGNOBLES GUEISSARD

● *Cuvée G 2018*  
Évolution peu tannique de ce 2018 friand de fruits, basculant sur des notes d'épices. Habilement façonné. Un bon choix pour des grillades de viande. 11,50 €

### 87/100 CHÂTEAU CARPE DIEM

● *2018*  
Une cuvée établie en demi-puissance, plutôt en finesse qu'en corpulence tannique. Un effet coulant en bouche très appréciable. Un millésime à boire dès maintenant. 16 €

### 87/100 CHÂTEAU LES MESCLANCES

● *Cuvée Saint Honorat 2019*  
Bien habillé et policé par un élevage sous bois, ce rouge de La Crau se livre avec une certaine finesse tannique. Un vin bien habillé pour passer dès maintenant à table. 13,80 €

### 87/100 DOMAINE DES PEIRECÈDES

● *Règue des Botes 2020*  
Un grain savoureux donne une

suavité séduisante à ce blanc de Cuers et Pierrefeu. Le vin est ponctué par des saveurs d'agrumes en finale, qui l'annonce bien en place pour les deux ans à venir. 12 €

### 86/100 CHÂTEAU DES BORMETTES

● *Pic Saint Martin 2019*  
Une puissance sudiste se dégage de ce rouge du secteur de La Londe-les-Maures. Ses airs réglissés et fumés évoquent la syrah. Sa carrure tannique l'invite à table l'hiver. 10,90 €

### 86/100 JAS D'ESCLANS

● *2020*  
Un blanc de rolle, ugni, clairette des terres varoises très peu concentré, mais avec une fluidité agréable et rafraîchissante. 10,50 €

## CASSIS

Prix maximum fixé à 20 €

### 89/100 CLOS SAINTE MAGDELEINE

● *2019*  
Une sensation calcaire et anisée rend ce blanc technique plutôt plaisant. Une finale finement amère signe son origine maritime. Son année de bouteille le détend peu à peu. 19 €