



GRAND FORMAT PROVENCE

Le ciel, le soleil, la mer... et les vignes

■ La Provence viticole débute dès la Durance franchie et court jusqu'aux hauteurs surplombant Nice. Sa production est largement dominée par les rosés, encadrés d'une petite proportion de rouges et de blancs. La région compte 8 appellations dont les plus importantes sont les A.O.C. Côtes de Provence, Coteaux d'Aix en Provence, Les Baux de Provence, Coteaux Varois et Bandol. Plus confidentielles, les appellations Cassis, Palette et Bellet font appel à un terroir spécifique et très localisé. Découvrez maintenant (pages 13 à 31) les subtilités de ce vignoble au climat enchanteur.

GRAND FORMAT PROVENCE ● SHOPPING

■ Cette région baignée de soleil et bénie des dieux propose un véritable catalogue de saveurs, d'odeurs, de couleurs et de textures, dont nous avons extrait ces quelques exemples puisant aux sources de la tradition comme de l'innovation.



1 LA SAVEUR DU PAVOT : qui n'a pas rêvé un jour de connaître la saveur du pavot. La liqueur Gau Galin offre ce privilège en toute sécurité en associant aux graines de pavot, des arômes naturels de framboise et de lychee ainsi qu'une infusion de pétales de coquelicot d'où elle tire son nom. En effet, en provençal, coquelicot se dit Gau Galin et fait référence au coq (Gau) et à la poule (Galin) soit à l'ambiguïté d'être à la fois féminin et masculin. Décidément cette liqueur est bien transgressive ! **Prix : 14,70 EUR - www.distilleries-provence.com**

2 LE PREMIER VERRE DÉDIÉ AUX ROSÉS : si vous voyez la vie en rosé, si vous êtes un adepte de ces vins tendres, aériens, légers et pourtant intensément aromatiques. Alors vous porterez un toast au verrier Riedel qui a eu la bonne idée de créer un verre dédié aux vins rosés, un verre qui exprime toutes leurs qualités avec finesse et élégance. **Prix : 40 EUR le coffret de 2 verres dans les grands magasins et chez les cavistes**

3 UN PASTIS EN OR : le pastis Henri Bardouin a obtenu une médaille d'or lors du dernier Concours Général Agricole de Paris. C'est la première fois que ce concours était ouvert aux « spiritueux anisés ». **Prix : 19 EUR - En grande distribution et chez les cavistes**

4 FRUITÉ NOIR ET FRUITÉ VERT : Rouge Olive réhabilite le goût des crus d'olive en y associant l'esthétisme des poteries originales. La société propose deux versions de l'huile d'olive A.O.C. des Baux-de-Provence, Fruité Noir toute de douceur aux arômes de champignon et d'herbes sèches et Fruité Vert aux arômes de menthe sauvage, d'artichaut, de pointe d'asperge et d'amande verte. **Prix 20 EUR les 20 cl. - www.rouge-olive.com**

GRAND FORMAT PROVENCE • SHOPPING



6



5



7

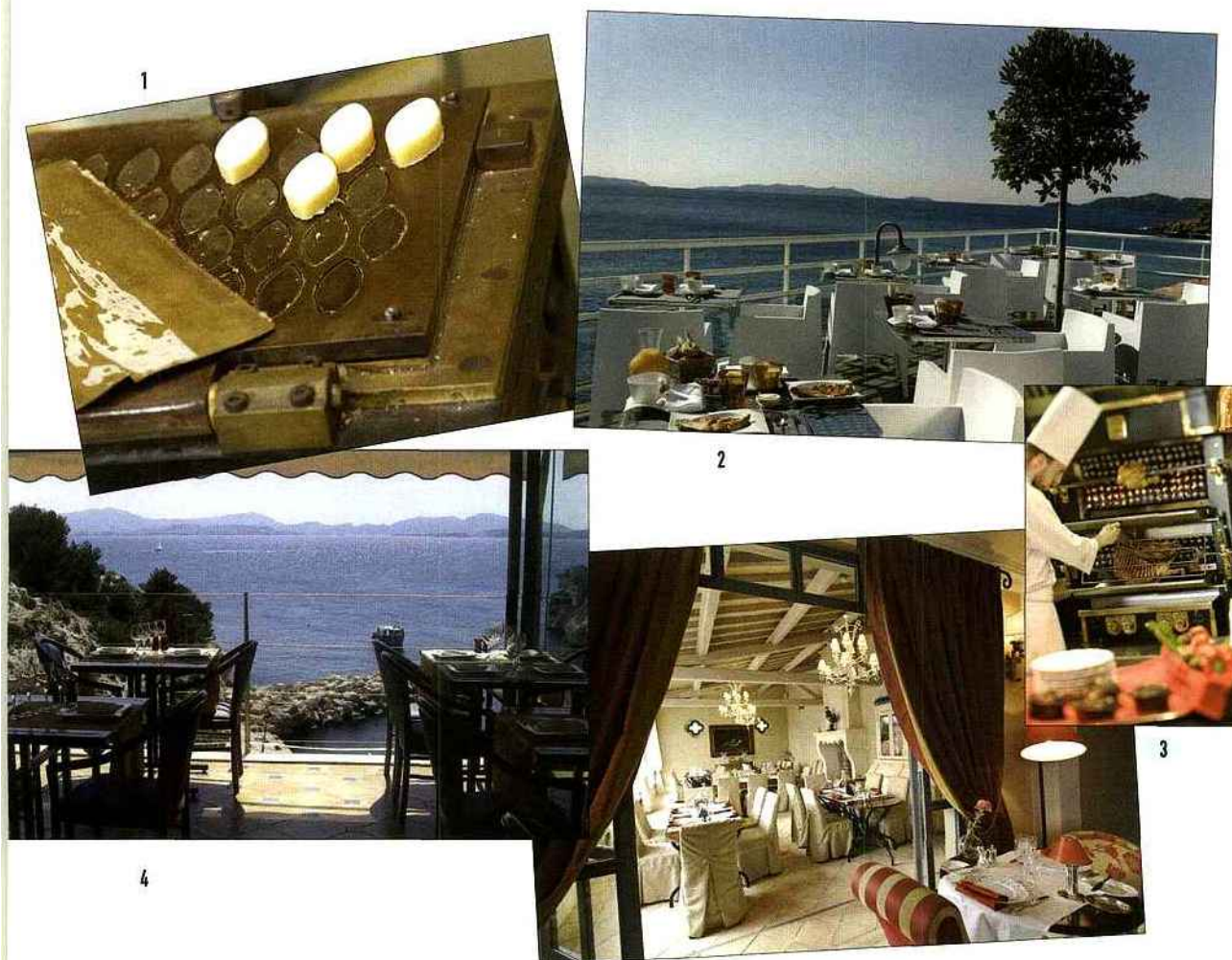


5 **OSER ROSÉ EROS** : que d'anagrammes pour une cuvée qui ne se contente pas de jouer avec les mots, mais s'amuse également à nous surprendre par sa fraîcheur et son fruité. Nul ne sait s'il s'agit d'un élixir d'amour ou alors d'amour pour ce délicieux rosé des Coreaux d'Aix produit par le Château Beaulieu. **Prix : 4,80 EUR - Dans les supermarchés Champion, les supérettes Proxi et 8 à huit**

6 **JANOT + 5 VOLUMES D'EAU** : découvrez cette recette au goût unique élaborée depuis 1928 par macération d'ingrédients naturels. Un pastis authentique au goût anisé prononcé, très désaltérant. Ne résistez pas au coffret délicieusement rétro avec ses deux verres et son broc sérigraphiés aux couleurs de la marque. **21,50 EUR - En grande distribution**

7 **AYEZ LE BEC FIN** : en goûtant les excellents produits de cette conserverie située dans le Golfe de Saint-Tropez, à Cogolin. Une fabrication entièrement artisanale basée sur l'utilisation de produits frais, sans ajout d'aucun liant ou conservateur. Au sein de cette gamme très riche, nous avons goûté la savoureuse tapenade (olives noires), l'olivade (olives vertes), la pâte de tomates séchées et les exquis oignons au vinaigre balsamique. **Pack découverte 3 bocaux : 7,50 EUR - Oignons : 4,90 EUR**

■ Pour ce numéro d'été, voici quelques établissements provençaux qui vous feront passer des moments sublimes, plaisir des yeux et du palais confondus sous le soleil méditerranéen.



1 **L'HISTOIRE DU CALISSON** : il fit son apparition à Aix en 1454 à l'occasion du repas de noce du second mariage du Roy René avec Jeanne de Laval. S'appuyant sur quatre siècles de tradition aixoise et plus de 80 ans de tradition maison, le Maître Confiseur du Roy René mélange toujours avec amour amandes et melons confits, pour assurer aux gourmets une qualité ancestrale. L'entreprise entretient un petit musée afin d'allier culture et gourmandise. **Calissons du Roy René - 330 rue Guillaume du Vair - 13290 Aix-en-Provence - Tél. : 04 42 39 29 89 - www.calisson.com**

2 **AGAPES VUE SUR MER** : l'arrivée de Mathias Dandine, « l'enfant du pays », aux commandes du restaurant de l'Hôtel « Les Roches » au Lavandou a réveillé cette institution de la Côte Varoise. Pour lui permettre de décrocher une étoile en 2007. Le restaurant est un paquebot arrimé à la falaise et offre une vue imprenable sur le Cap Nègre, Les Iles d'Or et le Cap Bénat. La cuisine est « du marché » avec une carte courte d'une dizaine de plats inventifs et délicieux. **Le Restaurant Mathias Dandine - 1, avenue des 3 Dauphins - Aiguebelle - 83980 Le Lavandou - Tél. : 04 94 71 15 53 www.mathiasdandine.com**

3 **BASTIDES DE CHARME** : au pied du célèbre village d'artistes de Saint-Paul de Vence, Le Domaine du Mas de Pierre est une magnifique maison de maître agrémentée de jardins particuliers, d'allées verdoyantes, de portails et porches anciens. 7 bastides d'architecture provençale sont disposées autour d'une piscine chauffée musicale. Le plaisir que l'on trouve à y séjourner est amplifié par la présence du restaurant La Table de Pierre ainsi que par celle d'un SPA qui propose les soins de beauté des Laboratoires du Docteur Payot. **Le Mas de Pierre - Route des Serres - 06570 Saint-Paul-de-Vence - Tél. : 04 93 59 00 10 - www.lemasdepierre.com**

4 **AUTHENTIQUE BOUILLABAISSE** : la vue à couper le souffle sur la calanque de Niolon, la rade de Marseille et les îles du Frioul mériteraient à elle seule le déplacement, mais c'est surtout pour sa bouillabaisse (sur commande) que les Provençaux se repassent cette bonne adresse. N'oubliez néanmoins pas de croquer le toast de l'Ancre (farce fraîche de fruits de mer relevée aux épices) ! **Auberge du Mérou - 3, chemin du Port - Calanque de Niolon - 13740 le Rove - Tél. : 04 91 46 98 69 - www.aubergedumerou.fr**

2 600 ans de vignoble provençal

■ Massilia, colonie grecque, est fondé au VI^e siècle avant notre ère par les Phocéens, qui plantent les premières vignes sur les coteaux alentours. Il s'agit vraisemblablement alors d'un vignoble de proximité, sans grandes visées commerciales. En revanche, Marseille devient rapidement une plaque tournante dans le commerce du vin avec l'Italie, comme l'atteste l'importance des vaisselles vinaires (à partir du IV^e siècle avant J-C) retrouvées sur place et dans les fonds marins. C'est la conquête romaine qui donne au vignoble son premier essor. Comme dans bien d'autres régions, celui-ci commence à se structurer réellement au tout début du Moyen Âge avec l'expansion chrétienne.

En 1437, René d'Anjou devient Comte de Provence et contribue à rendre la prospérité à un vignoble et une région meurtris par la guerre de Cent Ans. C'est en 1481 que le Comté de Provence est rattaché à la Couronne de France. Entre le XVII^e et le XVIII^e siècle, les surfaces viticoles progressent au détriment des champs de blé, si bien que la disette menace et que le pouvoir royal prend des mesures de restriction pour les plantations. A la veille du phylloxéra, le vignoble provençal bat ses records historiques de production, avant de voir la maladie le détruire.

LA RENAISSANCE DES ANNÉES 1960

Lorsqu'il se reconstitue, les vieux cépages comme le mourvèdre sont abandonnés (sauf à Bandol) au profit de plants plus productifs tels l'aramon. L'histoire rejoint ensuite partiellement celle du Languedoc-Roussillon avec la surproduction et la mévente qui débouchent sur la grande crise de



Bacchus, dieu romain du vin et de la vigne, est présent partout en Provence et témoigne du lointain passé du vignoble local, créé par les grecs venus de Phocée, puis développé par les Romains durant la période expansionniste de l'Empire.

1907. Le retour à la qualité et la renaissance du vignoble sont amorcés dans les années 1960 seulement, favorisé par le développement ininterrompu du tourisme dans cette région au climat tant envié. En 1977 l'appellation emblématique de la région - les Côtes de Provence - connaît la consécration sous la forme de l'appellation d'origine contrôlée. Aujourd'hui, après un travail d'une quarantaine d'année, la Provence a su renouer avec ses nobles racines et propose des vins d'excellente facture dans toutes les appellations régionales : Coteaux d'Aix en Provence, Les Baux de Provence, Bandol, Cassis, Coteaux Varois, Côtes de Provence...

LE SUCCÈS DES CÔTES DE PROVENCE

Cette dernière est la plus étendue, composée de cinq vignobles distincts, répartis sur les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-Maritimes. Si l'identité de l'appellation repose sur le rosé, les rouges méritent le détour. Élaborés à partir du même encépagement, on trouve parmi eux de multiples expressions. Un cépage comme le carignan donnent d'excellents résultats vinifiés par

macération carbonique. Il apporte au vin beaucoup d'arômes et de fraîcheur, mais celui-ci doit être consommé assez jeune. Au contraire les rouges issus de cuvaisons longues bénéficient d'une extraction tannique plus importante souvent peaufinée par un élevage sous bois ; ils sont plus charpentés et doivent s'affiner un à deux ans en bouteille. Profonds et complexes ils peuvent devenir des vins de garde dans les bons millésimes.

Les côtes de Provence blancs représentent des volumes plus confidentiels (5 % environ). Leur registre sera tour à tour floral, fruité, acidulé ou minéral. Le terroir d'élection des blancs de Provence se situe autour de Cassis, sur le territoire de la commune qui a donné son nom à l'appellation (1936). Un assemblage particulier confère aux vins une réelle personnalité aromatique

(violette) et épicés (poivre, réglisse) ; en vieillissant leur registre devient plus étendu encore et leur bouquet fondu évoque quelquefois le cuir, le champignon et le sous-bois. Les rosés possèdent également une belle personnalité, la présence du mourvèdre leur permet souvent de vieillir quelques années grâce à son pouvoir anti-oxydatif.

D'EXTRAORDINAIRES VINS DE GASTRONOMIE

Il faut aussi citer les Coteaux d'Aix, qui ont vu en 1995 la création sur la partie ouest du vignoble, de l'appellation spécifique Les Baux-de-Provence. Celle-ci s'inscrit dans l'impressionnant site de la chaîne des Alpilles, autour du superbe village fortifié des Baux-de-Provence. Les rouges sont intéressants, structurés et nécessitent un élevage pro-



Photos : © CIVCP - François Milla

La cuisine provençale, goûteuse, naturelle, colorée, aromatique : quel atout formidable pour ces vins nés sous le soleil !

(thym, sauge, menthe sauvage...), avec toujours ce contraste savoureux entre gras et nervosité.

BANDOL, CHEVALIER DE PROVENCE !

Autre grand vin méditerranéen : le bandol. Le cépage mourvèdre (qui prétend-on ne donne sa pleine mesure que lorsqu'il voit la mer) connaît ici un véritable culte. Grenache, cinsault, syrah et carignan (minoritaire) l'accompagnent. Les rouges de Bandol sont puissants mais équilibrés, ils sont élevés au moins dix-huit mois (souvent en foudres) avant leur commercialisation et acquièrent ainsi charpente, profondeur et plénitude. Leurs arômes de jeunesse sont fruités, floraux

longé pour s'affiner. Des vins de garde là aussi dans les bons millésimes, tout comme peuvent l'être les coteaux varois. Et la Provence possède bien d'autres atouts, notamment sur le plan culinaire, pour mettre ses vins en scène et en harmonie avec sa cuisine colorée et aromatique. Ainsi les blancs s'apprécient à l'apéritif, puis avec les entrées : bourride, poisson poché à l'aïoli, bouillabaisse... Les rosés sur les grillades d'agneau aux herbes, un loup grillé au fenouil (délicieux avec un bandol rosé)... Les rouges seront réservés pour la daube de bœuf, la poitrine de mouton farcie ou encore les fameux pieds et paquets, grande spécialité de Marseille ! Marseille, cité emblématique du Midi, qui nous dicte cette conclusion de circonstance sortie de la bouche d'un de ses enfants les plus célèbres, Marcel Pagnol : « Quand le vin est tiré, il faut le boire, surtout s'il est bon ». Que pourrait-on ajouter ?

Sylvain Patard

La Provence peut-elle se limiter au rosé ?

■ L'engouement actuel pour les vins rosés, pour lesquels la Provence possède une véritable légitimité, peut-il faire disparaître les grands rouges et blancs provençaux ? Les Français sont de plus en plus amateurs de vins rosés. En grande distribution, ce sont d'ailleurs les seuls vins dont les ventes progressent avec les vins de cépage. Un phénomène qui s'explique essentiellement par l'évolution des modes de consommation.

Les raisons de cet engouement sont structurelles et ancrées dans l'évolution de la consommation française. " Le vin rouge décline car il est associé à l'image du repas amélioré avec invités, un moment de consommation de moins en moins usité, contrairement à la

consommation hors repas, principalement lors de l'apéritif et depuis peu en soirée ", analyse Philippe Aurier, professeur à l'Université Montpellier 2 et responsable scientifique de l'enquête Viniflor 2005 sur la consommation de vins des Français. Moins spécialisé, le vin rosé ne





François Combard (Domaine Saint-André de Figuière) : “ le rosé est devenu le vin des jeunes générations qui le boivent hors repas, en apéritif, en soirée et en boîte de nuit ”.

souffre pas de cette évolution vers une consommation hors repas ou avec des repas moins traditionnels. De plus, il est resté populaire dans le bon sens du terme, c'est-à-dire associé à la convivialité et au plaisir tandis que le vin rouge et dans une moindre mesure le vin blanc sont devenus des vins de « connaisseurs », des vins intimidants pour classes sociales élevées ». Le phénomène le plus visible de cette évolution du vin rosé comme vin de fête et de plaisir est le développement des ventes de magnum. “ La demande de magnums explose en restauration où il est de plus en plus courant de voir sur le comptoir une vasque avec une bouteille de champagne et un magnum de vin rosé », constate François Combard, du domaine Saint-André de Figuière. “ J'ai même comme client une discothèque à Lyon, « La Chapelle », qui me commande régulièrement des bouteilles ainsi que des jéroboams de rosés. Le rosé est devenu le vin des jeunes qui le boivent hors repas en apéritif, en soirée et en boîte de nuit ”.

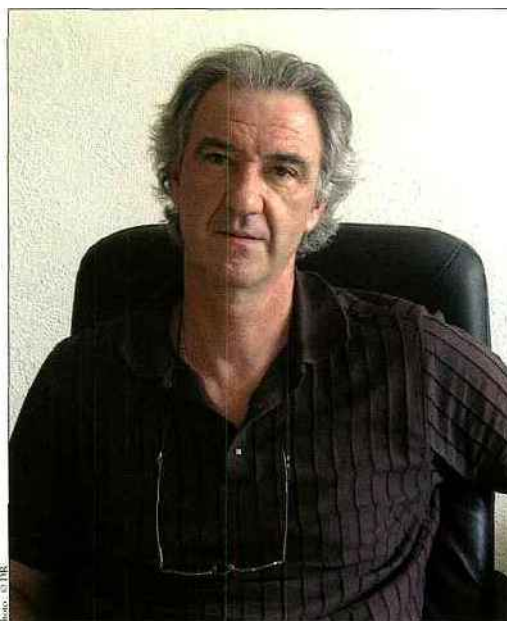
UN RISQUE DE PÉNURIE

Pour la Provence, première région de production de vins rosés en France, cette évolution est éminemment favorable, mais pas sans danger. “ La récolte déficitaire de 2007 a entraîné une hausse des cours car les vins rosés sont, par essence, des

vins que l'on ne stocke pas ”, explique Gérard Lattugoni, directeur des Celliers de Ramatuelle. “ De ce fait, la production est toujours un pari sur la météo à venir même si la consommation de vins rosés s'est largement étalée dans l'année ”. Les ruptures de stock sont de plus en plus fréquentes chez les producteurs qui n'arrivent plus à suivre la demande avec le risque de voir les prix s'envoler. Si la majorité des producteurs restent raisonnables, l'un d'entre eux, le Château d'Esclans, s'est tout de même permis avec sa cuvée Garrus de proposer un rosé au prix de 73 euros ! “ Il faut se méfier des phénomènes de mode d'autant que, par essence, le rosé ne sera jamais un grand vin au sens économique du terme ”, analyse Jérôme Paquette du Domaine de Curebée. En effet, il ne peut pas vieillir, donc il ne permet pas la spéculation que l'on retrouve pour les grands vins rouges et les grands vins blancs ”.

PLUS DE CÉPAGES BLANCS DANS LE ROSÉ

La Provence possède néanmoins et depuis toujours une production qualitative de vins blancs et de vins rouges, mais celle-ci a tendance à se réduire. “ Le rosé représente en moyenne plus de 80 % de la production de Coteaux Varois en Provence, mais est monté à 87 % en 2007, constate Philippe Bréban, directeur du syndicat



Gérard Lattugoni (Celliers de Ramatuelle) explique que les ruptures de stock sont fréquentes sur le rosé du fait de la demande importante et de l'influence de la météo sur le volume de la récolte.

de l'appellation. Les vins rouges et surtout les blancs sont plus confidentiels. En fait, le blanc est d'abord la production des vignerons indépendants qui assurent 90 % des volumes de cette couleur ". Si les vignerons indépendants restent les défenseurs du vin blanc grâce à une importante demande au caveau, la seule appellation à réellement résister à la disparition du vin blanc reste Cassis. Pour les autres, l'évolution va encore s'accélérer avec la récente demande du syndicat des Côtes de Provence d'augmenter le pourcentage de cépages blancs autorisés dans la production de vins rosés. Actuellement, elle est de 10 %, mais à l'avenir elle pourrait monter à 20 % pour le cépage rolle uniquement. L'intérêt de ce cépage a été prouvé par le Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé à condition de l'associer aux cépages rouges directement dans le pressoir.



Dans l'ordre sur la ligne d'arrivée : premier le rosé (85 %), deuxième le rouge (10 %) et troisième le blanc (5 %). La Provence fidèle à son image !

DES ROUGES DE PLUS EN PLUS QUALITATIFS

La réduction de la production de vins rouges au profit des vins rosés est également sensible à Bandol alors même qu'à l'origine le décret instau-



" Il faut se méfier des phénomènes de mode d'autant que, par essence, le rosé ne sera jamais un grand vin au sens économique du terme ", analyse Jérôme Paquette du Domaine de Curebécasse.

rant l'appellation Bandol en 1941 consacrait la spécificité des vins rouges de la région. Le Bandol rouge souffre probablement de l'évolution du goût qu'a engendré le succès des vins de cépage, ronds, fruités et flatteurs. À l'inverse, tannique et structuré, le Bandol est un rouge de connaisseurs qui savent prendre le temps pour l'apprivoiser, pour lui laisser dévoiler ses mystères car le mourvèdre est un cépage déroutant pour le profane dans la mesure où les vins qui en sont issus vont présenter 4 à 5 profils aromatiques différents durant leur vieillissement. " Paradoxalement, produire moins de vins rouges est une bonne chose pour Bandol car cela nous permet de lui destiner les terroirs les plus adaptés et de travailler cette petite production avec tous les soins qu'elle mérite ", souligne Marc Jourdan, directeur de la Cadièrenne à La Cadière d'Azur. " Ce que l'on perd en termes d'image et de notoriété, nous le gagnons par une élévation de la qualité ".



En grande distribution, les rosés sont les seuls vins dont les ventes progressent avec les vins de cépage. Un phénomène qui s'explique essentiellement par l'évolution des modes de consommation.

Encore faut-il que ces vins trouvent un débouché. " Les rouges de Provence nécessitent du temps pour s'ouvrir, donc ils n'intéressent que les particuliers qui ont une cave et de rares restaurants qui font encore vieillir leurs vins ", regrette François Matton, Château **Minuty**. " C'est néanmoins important pour nous de continuer à produire des vins rouges car ils nous apprennent beaucoup en



Philippe Aurier : " Le vin rouge décline car il est associé à l'image du repas amélioré avec invités, un moment de consommation de moins en moins usité, contrairement à la consommation hors repas, principalement lors de l'apéritif et depuis peu en soirée. "

vinification. Et puis le vin rouge est une signature. Certains de nos clients ne nous prennent que des vins rosés, mais nous jugent sur notre vin rouge ! "

Thomas Gueller

Notre carnet d'adresses est en page 66



En Provence la notion de terroir est indissociable de celles de cépage et de savoir-faire.

Les rosés se découvrent des terroirs

■ Longtemps considéré comme un petit vin, puis comme un vin technologique, le rosé peut néanmoins restituer ce que lui a donné son terroir. Forte de l'antériorité de ses pratiques, la Provence le prouve avec élégance.

“Le succès des vins rosés tient à la fois à l'amélioration qualitative dont ils ont bénéficié et à leur facilité de consommation”, constate Éric Dumon, Domaine de l'Angueiroun. “Ce sont des vins qui ne réclament pas une grande connaissance œnologique pour être appréciés. Ce sont d'abord des vins de plaisir”. Cette caractéristique occulte souvent aux yeux des œnophiles les différences de terroir et donc de goût des différents rosés. À leur décharge, ces différences sont récentes. “C'est

probablement la technologie qui a permis à la Provence de révéler ses terroirs de rosé”, estime Philippe Bréban, directeur du syndicat de l'appellation Coteaux Varois en Provence. “Avant l'apparition des groupes de froid, la seule question était la préservation des arômes. Maintenant que cette étape est dépassée, on constate de vraies différences. Ainsi, les Coteaux Varois en Provence avec leurs terroirs argilo-calcaires, une altitude plus élevée qu'en bord de mer et un climat plus continental proposent des rosés vifs et peu alcoo-



Eric Dumon (Domaine de l'Angueiroun) " les rosés ne réclament pas une grande connaissance œnologique pour être appréciés. Ce sont d'abord des vins de plaisir ".

leux à l'opposé du Bandol rosé traditionnel ". Cette différence, Bandol la revendique également car il est indéniable que le mourvèdre présente une typicité sans pareil sur le terroir de Bandol. C'est un cépage qui doit arriver à bonne maturité, c'est-à-dire à un minimum de 13° puis être élevé plus longtemps que les autres rosés. " Nous l'élevons pendant six mois sur lies fines afin de lui permettre d'exprimer tout son potentiel aromatique ", explique Marc Jourdan, directeur de la Cadièrenne à La Cadière d'Azur. " Même si cet élevage s'effectue un peu au détriment de l'aci-



Jean-Etienne et François Matton (Château Minuty - cru classé) défendent leur terroir venteux de la presqu'île de Saint-Tropez, qui favorise l'une des plus belles expressions provençales du cépage tibouren

dité, il permet de gommer la puissance alcoolique des rosés de Bandol afin d'aboutir à un rosé plein et équilibré. Par rapport à un rosé de Côtes de Provence et nous en produisons également, le rosé de Bandol est un peu moins explosif aromatiquement, mais beaucoup plus plein et riche. C'est un rosé qui va évoluer dans le verre sur de multiples notes aromatiques. Il se destine plus à la gastronomie car sa complexité lui permet d'accompagner tout un repas, même si rien n'interdit de le consommer dès l'apéritif !".

DES IDENTITÉS MULTIPLES

On peut ainsi segmenter la Provence en de multiples sous-régions, chacune possédant une typicité qui est progressivement consacrée par une indention géographique sur l'étiquette : Côtes de



Matthieu de Wulf (Domaine du Jas d'Esclans - cru classé) . " Le rosé est un vin compliqué où le moindre loupé lors de la vinification est irrattrapable "

Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe et qui sait, peut être un jour Côtes de Provence de la presqu'île de Saint-Tropez, malgré les jalousies que la notoriété de ce joli village soulève auprès des autres producteurs. " La preuve qu'il y a une notion de terroir sur la presqu'île de Saint-Tropez tient dans l'acclimatation du cépage tibouren que l'on peut considérer comme le cépage local, " explique François Matton, Château Minuty. " C'est un cépage fragile qui a besoin d'un climat



Le rosé peut désormais facilement rivaliser à table avec les rouges et les blancs provençaux ou d'ailleurs

venteux pour sécher la rosée matinale sans quoi il pourrit ». En Provence, la notion de terroir est indissociable de celles de cépage et de savoir faire. Il a fallu des décennies de pratiques pour que les vignerons trouvent la bonne équation entre ces trois éléments.

UN TRIPTYQUE TERROIR - CÉPAGE - TECHNOLOGIE

« La Provence a souffert de son image de producteur de rosé pendant 20 ans car dans les autres régions la production de rosé était réservée aux moins bonnes parcelles, rappelle Jérôme Paquette, œnologue conseil et vigneron du



Philippe Bréban (Directeur du syndicat de l'appellation Coteaux Varois en Provence) : « C'est probablement la technologie qui a permis à la Provence de révéler ses terroirs de rosé »,

Domaine Curebéasse. Aujourd'hui que ce vin est à la mode, elles essayent d'en produire par opportunisme, mais doivent se limiter à la production de rosés technologiques. À l'inverse, la Provence a su dépasser le stade de la technologie pour développer des styles qui sont propres à chaque terroir. Ainsi, je suis un fervent partisan de la syrah sur les sols acides de Sainte-Victoire alors que sur le terroir de Fréjus il me semble préférable de planter du tibouren, du mourvèdre et du grenache. Surtout, je déconseille l'usage de levures aromatiques et des macérations pelliculaires intempestives. D'ailleurs, plus j'ai d'expérience et moins j'interviens lors des vinifications ».

IMPOSSIBLE D'IGNORER LA TECHNOLOGIE

Cela étant, même les plus révérencieux des vignerons reconnaissent l'apport de la technologie lors des vinifications. « Le rosé est un vin compliqué où le moindre loupé lors de la vinification est irrattrapable, mais comme pour tous les vins, 80 % de la qualité provient des raisins, donc du travail dans les vignes », souligne Matthieu de Wulff, vigneron bio du Domaine du Jas d'Esclans. Ensuite, il faut savoir protéger cette qualité. C'est pourquoi nous avons investi dans un échangeur tubulaire pour refroidir la vendange et dans un pressoir sous azote qui évite le brûlage des arômes par l'oxygène lors du pressurage. C'est un investissement onéreux, mais le résultat en vaut la peine ». Cette technologie a réellement révolutionné la production des vins rosés en Provence. « Notre père produisait des rosés plus tanniques, plus oxydés qui nécessitaient un fort degré alcoolique pour masquer leur dureté et finissaient par paraître un peu lourds avec des arômes confits, avoue François Matton. Aujourd'hui nous vinifions plutôt les raisins à la manière d'un vin blanc pour obtenir des rosés à 12,5° frais et équilibrés avec des notes florales et d'agrumes. Notre chance est que ces nouveaux rosés correspondent à l'évolution de la cuisine qui met plus en avant l'ingrédient de base et va vers plus de légèreté et de simplicité ». Cependant, la technologie ne fait pas le vin comme le souligne Éric Dumon, Domaine de l'Angueiroun. « Il est certain que l'on ne peut pas faire de bons rosés sans une bonne maîtrise technique, mais le fait est que même avec de la technique on ne fait pas de bons rosés partout. En plus de l'outil, il faut avoir le savoir-faire et une bonne adéquation entre les cépages et leurs terroirs ».

Thomas Gueller

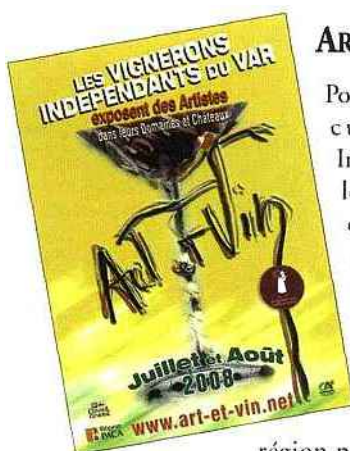
Notre carnet d'adresses est en page 66

Un arrière-pays enchanteur

■ L'attrait de la Provence ne saurait se limiter à son bord de mer, aussi agréable soit-il. C'est une région riche de patrimoines et de paysages enchanteurs ainsi que de sympathiques étapes vigneronnes.



Douceur de vivre, calme, paysages enchanteurs, l'arrière-pays provençal est un véritable havre de paix comparé à la ruche bourdonnante du littoral



ART & VIN

Pour la dixième année consécutive, les Vignerons Indépendants du Var accueillent des artistes dans leurs caves en juillet et août afin d'offrir un plaisir complet des sens. Une brochure pratique est mise à disposition dans les offices du tourisme, restaurants, hôtels et caves de la

région pour une découverte culturelle et œnologique réussie. Quant aux internautes, ils sont invités à se rendre régulièrement sur le site www.art-et-vin.net où ils trouveront toutes les informations indispensables pour préparer sereinement leur périple : liste des domaines et des artistes, agenda des vernissages et animations.

BARRIQUES RECYCLÉES

Que deviennent les barriques après trois utilisations ? Le Domaine Jas d'Esclans (à La Motte en



Provence) propose aux visiteurs artistes, bricoleurs ou apprentis vignerons de racheter pour 70 euros/pièce sa vingtaine de fûts de chêne usagés.

GASTRONOMIE PROVENÇALE



La boutique des Celliers de Ramatuelle, où vous pourrez acquérir une pléiade de produits régionaux, dont les surprenants savons à base d'huile de pépins de raisins.

Les Celliers de Ramatuelle ne se contentent pas de produire et de faire déguster leurs Côtes de Provence, marc de Provence et huile de pépins de raisins, ils offrent également dans leurs magasins « Les Celliers du Sud » à Fréjus et à Ramatuelle la possibilité de se fournir en tout ce que la région produit comme délices gastronomiques : huiles d'olive, apéritifs provençaux (pastis artisanal, rinquinquin, gentiane de Lure...), tapenades, confitures, soupe de poisson et même des savons à base d'huile de pépins de raisins produits à Bormes-les-Mimosas.

TRADITION REVISITÉE

Depuis son rachat par la famille Caternet, le Château Margillière n'en finit pas de revoir la tradition provençale. L'ancienne bergerie et l'an-



A découvrir, les œuvres animalières renommées du peintre régional Hervé Maury au Château Margillière

cienne magnanerie ont été rénovées afin d'accueillir les visiteurs au caveau sept jours sur sept. Les vignes sont passées à un mode de culture biologique pour le plus grand bénéfice de ces coteaux varois en Provence, avec un rosé 2007 élégant et fringant et surtout un blanc gourmand et fruité. L'intérêt de venir les déguster cet été est renforcé par une exposition de tableaux du peintre marseillais Hervé Maury dont les œuvres animalières ont déjà une belle renommée.

PANORAMA DU BANDOL

Les vingt-huit propriétaires récoltants adhérents au syndicat des domaines de l'appellation Bandol se sont groupés au sein de la Maison des vins de Bandol afin de proposer directement et dans leur diversité, les vins de Bandol qu'ils ont chacun vinifiés et élevés en leur chai. A ne pas manquer pour se faire une idée précise du portrait de l'appellation.



La Maison des Bandols vous offre la possibilité unique de goûter les 28 domaines de l'appellation et de faire ainsi un exceptionnel tour d'horizon.

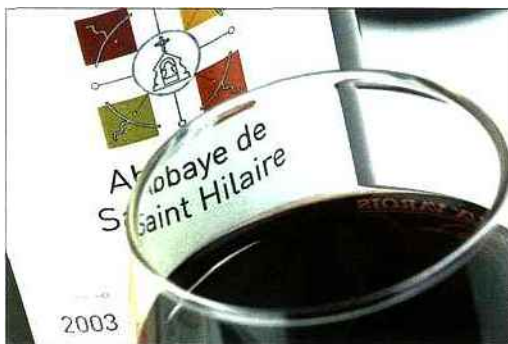
PIQUE-NIQUE JAZZ ET VIN

Le Château de Berne est exemplaire dans sa démarche d'offrir aux visiteurs une expérience complète. En plus de produire des vins fort appréciés et d'ailleurs forts appréciés, il exploite une auberge estampillée Château et Hôtels de France qui permet de séjourner agréablement sur le domaine, organise des dégustations commentées, des visites techniques des chais et du vignoble et propose tout au long de l'année des journées à thème, des expositions de peinture et des événements musicaux tels que des pique-nique ou des soirées jazz. La programmation de cette saison est particulièrement riche avec notamment la venue de Didier Lockwood le vendredi 1^{er} août.

JARDIN DE SCULPTURES

La Commanderie de Peyrassol n'a connu que trois propriétaires depuis la dissolution de l'Ordre des Templiers en 1311, l'Ordre de malte, puis après la Révolution Française, la famille Rigord et enfin ses actuels propriétaires qui ont décidé depuis cinq ans de rénover ce domaine au riche patrimoine. Si les parties historiques ont été respectées, la nouvelle cave et même les vignes jouent la partition de l'art contemporain. En effet, le chai allie une haute technicité avec un fonctionnement entièrement par gravité et un design contemporain fait de clins d'œil à l'ordre séculaire. Le toit de ce nouveau bâtiment a été recouvert d'une charpente en bois et se loue pour des soirées avec vue sur le vignoble. Ce dernier est parsemé d'œuvres d'art de grands sculpteurs (Arman, César, Bernard Venet...) et d'artistes d'avenir. Cette galerie en plein air se visite en voiturettes qui parcourront le vignoble afin de profiter de l'une des plus riches collections du sud de la France. Ne manquez pas de passer par la place ancestrale de ce petit village privé afin de déguster les vins au bar « Chez Banban », de déjeuner sur place et de découvrir les antiquités liées au vin de l'échope « Chez Lili ».

UN ENSEMBLE UNIQUE EN PROVENCE



Cent hectares cultivés sous le label Terra Vitis produisent rosés et rouges de bonne facture.

Ce domaine de 1 500 hectares, situé sur la commune d'Ollières, tout près de Saint-Maximin conjugue activité viticole, sylvicole, agro-pastorale, touristique et réceptive. Les cent hectares de vignes cultivées selon le label Terra Vitis, produisent essentiellement du vin rosé et de petits volumes de vin rouge. La forêt certifiée, composée d'espèces méditerranéennes, chênes verts et chênes blancs, est exploitée de manière rationnelle pour le bois de chauffage. Une partie est transfor-



La Commanderie de Peyrassol - qui doit son nom aux Templiers - n'a connu que trois propriétaires depuis la dissolution de l'Ordre en 1311.

mée sur place en plaquettes qui permettent de chauffer l'ensemble des installations du domaine. L'hiver, des bovins en provenance de l'Isère pâturent librement dans les sous bois où vivent également sangliers et chevreuils. Plus de 45 kilomètres de chemins parcourent cette forêt, un vrai paradis pour les randonneurs et amateurs de VTT. Pour vous héberger, pas de souci : 15 gîtes de catégorie 3 à 4 étoiles, complétés d'une auberge de 7 chambres à petit budget et d'un res-



Le restaurant, à la cuisine traditionnelle et locale, offre une vue splendide sur le domaine.

taurant, une piscine couverte, une ferme équestre, le tout fort bien intégrés à cette nature sauvage. A l'autre bout du Domaine, un Manoir 1900 a été aménagé afin d'accueillir réceptions et séminaires, jusqu'à 180 personnes. Voilà un bel exemple de cette nouvelle économie provençale qui sait tirer parti d'atouts naturels et culturels exceptionnels tout en respectant l'environnement.

Dossier réalisé par Thomas Gueller

Notre carnet d'adresses est en page 66

Nous vous présentons dans cette rubrique (pages 29 à 32) une sélection de vins provençaux retenus par le comité de dégustation de Gilbert & Gaillard, qui illustrent à la fois la qualité et la diversité de ce vignoble encore en pleine mutation, le tout dans une fourchette de prix très accessible.

Vous trouverez en outre ci-dessous notre grille de notation, qui vous permettra de vous familiariser avec notre système et de juger de la qualité des vins présentés, ainsi que l'explication des symboles utilisés et la légende des couleurs des vins.

LES NOTES DES VINS :

95 à 100/100 : vin d'exception, la conjonction d'un grand terroir et d'un savoir-faire exceptionnel.

90 à 94/100 : finesse, complexité et remarquable qualité d'élaboration.

85 à 89/100 : vin bien construit, typé, fin et aromatique.

80 à 84/100 : des qualités de structure, des arômes friands et beaucoup de plaisir en dégustation.

75 à 79/100 : vin équilibré, d'un bon niveau, qui respecte son appellation.

Rappel : les vins ayant obtenu une note de dégustation inférieure à 75/100 ne sont pas cités dans nos différentes publications.

LES COULEURS DES VINS :

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| ■ Rouge | ▲ Effervescent blanc demi-sec |
| ■ Blanc sec | ▲ Effervescent rosé brut |
| ■ Rosé | ▲ Effervescent rosé demi-sec |
| ■ Blanc doux | ◆ Eau-de-vie |
| ▲ Effervescent blanc brut | ● Vin doux naturel |

LES SYMBOLES :

-  Température de service
-  Accord mets-vin
-  Durée de garde optimale

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. sachez consommer avec modération.

Côtes de Provence A.O.C.

90/100 Dom. de la Sanglière Prestige 2007

PROVENCE - Robe jaune clair lumineuse. Nez affichant de discrètes notes vanillées, touches citronnées en retrait. La bouche séduit par son gras, son soyeux, sa fraîcheur. Les notes vanillées sont élégantes, discrètes, ensemble très harmonieux. Prix env. . 8,70 EUR

 Entre 10 et 12° C

 Turbot au beurre blanc

 1 à 2 ans



Sur une superficie de 42 hectares, le domaine de la Sanglière tire actuellement parti de 20 ha pour la production viticole. Sur des sols très anciens où se mêlent l'argile et les schistes et bénéficiant d'un micro climat tempéré, le vignoble entièrement palissé se double d'une gestion de la vigne entièrement traditionnelle. Afin de coller à l'appellation Côtes de Provence, le choix des cépages est rigoureux : syrah, grenache, cinsault et mourvèdre pour les rosés et les rouges ; rolle et ugni-blanc pour les blancs.

Nous avons également dégusté :

86/100 Prestige 2007

 Entre 8 et 10° C

 Salade caprese

 Dès maintenant



La Sanglière - 3886 Route de Léoube
83230 Bormes Les Mimosas
Tél. : 04 94 00 48 58 - Fax : 04 94 00 43 77
Email : remy@domaine-sangliere.com
Internet : www.domaine-sangliere.com

Côtes de Provence A.O.C.

87/100 Dom. de la Jeannette Baguier 2007

■ PROVENCE - Robe saumonée claire, très jolie. Nez engageant d'agrumes mûrs. La bouche séduit par sa fraîcheur et la netteté de ses arômes. On retrouve le caractère fruité du nez avec des notes d'orange sanguine persistantes. Prix env. : 8,00 EUR

🕒 Entre 8 et 10° C

✂ Tagine de poulet

👉 Dès maintenant



Le Domaine viticole de la Jeannette est situé dans la bordure maritime de l'appellation Côtes de Provence, au nord de la ville de Hyères. Le vignoble s'étend sur une surface de 30 hectares. Actuellement 20 hectares sont en production, dont 15 hectares d'un seul tenant. Chaque cépage est vinifié séparément et selon son propre degré de maturité dans des cuves thermo-régulées en inox et en béton à revêtement époxy.

Nous avons également dégusté :

■ 87/100 Baguier 2005

🕒 Entre 15 et 17° C

✂ Carré d'agneau aux herbes

👉 2 à 3 ans



566 route des Borrels
83400 Hyères les Palmiers
Tél. : 04 94 65 68 30 - Fax : 04 94 12 76 07
Email : domainedelajeannette@yahoo.fr
Internet : www.domainedelajeannette.com

Côtes de Provence

82/100 Celliers de Ramatuelle Domaine de Jeanne 2007

■ PROVENCE - Robe rose pâle. Nez fruité discret. La bouche dévoile des arômes de bonbons aux fruits, de fraise tagada. Un rosé léger, fruité, friand. Prix : env. 6,25 EUR

🕒 Entre 9 et 11° C

✂ Salade exotique

👉 Dès maintenant



Les 420 hectares de vignoble des Celliers de Ramatuelle garnissent les flancs principalement schisteux du massif des Maures. Les 140 vignerons, soucieux de la qualité de leurs raisins, pratiquent les labours, les fumures, la cueillette manuelle et le tri sélectif. 75 % de la production est en rosé, pour une production moyenne de 20 000 hl au sein desquels les domaines de Jeanne et de Roumégou que nous vous présentons sont les deux fleurons de la cave. Pour vous y rendre : à l'entrée de Ramatuelle descendre vers les plages sur 1 Km environ. Au rond-point après la zone artisanale, direction plage de l'Escalet - La Croix-Valmer à droite. 500 m plus loin, vous êtes arrivé.

Nous avons également dégusté :

■ 82/100 Domaine de Roumégou 2007

🕒 Entre 9 et 11° C

✂ Avocat au crabe

👉 Dès maintenant



Quartier Les Boutinelles - 83350 Ramatuelle
Tél. : 04 94 55 59 05 - Fax : 04 94 55 59 06
Email : cellier-de-ramatuelle@wanadoo.fr
Internet : www.cellier-de-ramatuelle.com

Côtes de Provence A.O.C.

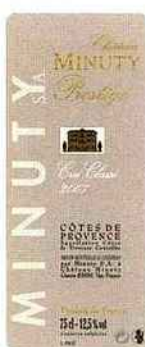
91/100 Château Minuty Rosé Prestige 2007

■ PROVENCE - Robe rose pâle saumoné. Nez fin aux fragrances florales, de petits fruits rouges et d'épices. Bouche aérienne, pleine, remarquablement parfumée, belle longueur. Un rosé très haut de gamme. Prix env. : 15,00 EUR

🕒 Entre 8 et 10°C

🍷 Turbot rôti

🍴 Dès maintenant



Route de Ramatuelle - 83580 Gassin
Tél. : 04 94 56 12 09 - Fax : 04 94 56 18 38
Email : infominuty@orange.fr
Internet : www.chateauminity.com

Bandol A.O.C.

90/100 Dom. de la Laidière Domaine de la Laidière 2007

■ PROVENCE - Robe rose clair. Nez aux notes florales et de fruits mûrs, touches d'agrumes et d'épices. En bouche un rosé ample, structuré, au très bel équilibre. On apprécie son fruit et sa pureté d'expression doublés d'une belle longueur. Un millésime de caractère. Prix env. : 13,50 EUR

🕒 Entre 8 et 10°C

🍷 Carpaccio de saumon

🍴 1 an



426 Chemin de Font Vive - Ste Anne d'Evenos
83330 Evenos
Tél. : 04 98 03 65 75 - Fax : 04 94 90 38 05
Email : info@laidiere.com
Internet : www.laidiere.com

Côtes de Provence A.O.C.

90/100 Dom. St-André de Figuière Vieilles Vignes 2007

■ PROVENCE - Robe jaune pâle. Nez très élégant, notes minérales, arômes de pêche blanche. La bouche est tout en soyeux et en délicatesse. Sur le plan aromatique le fruit s'oriente vers les agrumes et la finale apporte une touche d'épices douces. Un vin racé. Prix env. : 10,50 EUR

🕒 Entre 8 et 10°C

🍷 Loup rôti

🍴 2 à 3 ans



83250 La Londe Les Maures
Tél. : 04 94 00 44 70 - Fax : 04 94 35 04 46
Email : figuiere@figuiere-provence.com
Internet : www.figuiere-provence.com

Côtes de Provence A.O.C.

88/100 Château de Berne Château de Berne Cuvée spéciale 2007

■ PROVENCE - Robe rose pâle. Nez plaisant, notes florales et surtout fruitées évoquant l'ananas, le pamplemousse. La bouche est ample, fraîche, expressive, charnue aussi. Un rosé complet, long, qui accompagnera royalement une daurade. Prix env. : 12,00 EUR

🕒 Entre 8 et 10°C

🍷 Daurade aux aromates

🍴 Dès maintenant



Chemin de Berne - 83510 Lorgues
Tél. : 04 94 60 43 52 - Fax : 04 94 60 43 58
Email : vins@chateauberne.com
Internet : www.chateauberne.com

Côtes de Provence A.O.C.

88/100 Dom. du Jas d'Esclans Cuvée du Loup 2007

■ PROVENCE - Robe rose orangé pâle. Nez intense, floral et fruité. La bouche est dense, veloutée, elle développe un fruit assez intense souligné de touches d'épices. Un rosé de repas que l'on associera à un poisson de méditerranée. Prix env. : 8,00 EUR

🕒 Entre 8 et 10°C

🍷 Loup au fenouil

🍴 Dès maintenant



3094 route de Callas - 83920 La Motte
Tél. : 04 98 10 29 29 - Fax : 04 98 10 29 28
Email : mdewulf@terre-net.fr
Internet : www.jasdesclans.fr

Côtes de Provence A.O.C.

88/100 Château Maïme Château Maïme 2007

■ PROVENCE - Robe orangé très pâle. Nez fin associant le minéral et le fruité. En bouche un vin tendre, charnu, aromatique et élégant. Un rosé plaisir à la finale fruitée persistante, délicatement épicée, idéal avec une cuisine méditerranéenne. Prix env. : 9,00 EUR

🕒 Entre 8 et 10°C

🍷 Salade de pétoncles

🍴 Dès maintenant



RN 7
83460 Les Arcs
Tél. : 04 94 47 41 66 - Fax : 04 94 47 42 08
Email : maime.terre@wanadoo.fr
Internet : www.chateaumaim.com

Bandol A.O.C.

88/100 Dom. de l'Olivette Rosé 2007

■ PROVENCE - Robe d'un rose franc. Nez très net, fruité, engageant, quelques notes de fruits rouges évoluant sur des tonalités acidulées. La bouche est animée d'une jolie fraîcheur et met en avant des arômes d'agrumes et d'épices intenses. Un rosé corsé et élégant. Prix env. : 12,50 EUR

🕒 Entre 8 et 10°C

🍷 Ratatouille aux fruits de mer

🍷 Dès maintenant



83330 Le Castellet

Tél. : 04 94 98 58 85 - Fax : 04 94 32 68 43

Email : contact@domaine-olivette.com

Internet : www.domaine-olivette.com

Coteaux Varois en Provence A.O.C.

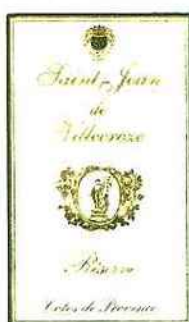
87/100 Dom. St-Jean de Villecroze Cuvée Réserve 2007

■ PROVENCE - Robe jaune pâle, reflet vert. Nez fin, friand, arômes citronnés et floraux. Un vin blanc charnu, acidulé, croquant de fruit. A apprécier sur entrées, fruits de mer, poissons. Prix env. : 9,75 EUR

🕒 Entre 8 et 10°C

🍷 Filets de rougets

🍷 1 à 2 ans



Quartier Saint-Jean - 83690 Villecroze

Tél. : 04 94 70 63 07 - Fax : 04 94 70 67 41

Email : contact@domaine-saint-jean.com

Internet : www.domaine-saint-jean.com

Les Baux de Provence A.O.C.

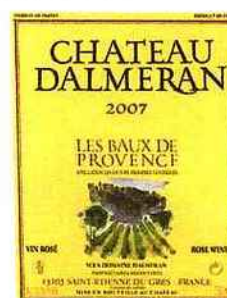
86/100 Château Dalmeran Château Dalmeran 2007

■ PROVENCE - Robe rose pâle, limpide. Nez de petits fruits rouges, net, très engageant. Bouche structurée, bien en chair, toujours sur ce registre friand. Un rosé de bonne facture, qui accompagnera brillamment la cuisine provençale. Prix env. : 9,80 EUR

🕒 Entre 8 et 10°C

🍷 Poulpes farcis

🍷 Dès maintenant



41-43 avenue Notre-Dame du Château

13103 Saint-Etienne du Grès

Tél. : 04 90 49 04 04 - Fax : 04 90 49 15 39

Email : CHATEAU.DALMERAN@wanadoo.fr

Internet : http://www.chateau_dalmeran.com

Vin de Pays des Alpilles

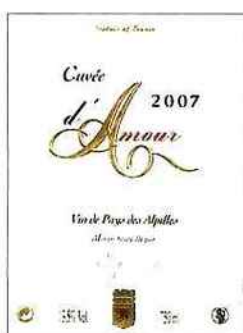
85/100 Cellier de Laure Cuvée d'Amour 2007

■ PROVENCE - Robe pétale de rose, très jolie. Nez fin, floral, fruité, très pur. La bouche est bien structurée, elle est également très aromatique. Au fruit du nez s'ajoute une tonalité poivrée persistante. Prix env. : 2,70 EUR

🕒 Entre 8 et 10°C

🍷 Filets de rougets

🍷 Dès maintenant



1 avenue Agricole Viala - 13550 Noves

Tél. : 04 90 94 01 30 - Fax : 04 90 92 94 85

Email : cellierdel Laure@wanadoo.fr

Internet : www.cellierdel Laure.fr

Bandol A.O.C.

85/100 La Cadiénne Cuvée Grande Tradition 2007

■ PROVENCE - Belle robe d'un rose franc. Nez expressif mêlant fruits rouges et note poivrée. Bouche corpulente, généreuse, structurée, dont on apprécie la typicité aromatique et la finale poivrée. Un bandol de gastronomie. Prix : env. 6,60 EUR

🕒 Entre 8 et 10°C

🍷 Pavé de thon rouge

🍷 1 à 2 ans



Quartier du Vallon

83740 La Cadière d'Azur

Tél. : 04 94 90 11 06 - Fax : 04 94 90 18 73

Email : cadienenne@wanadoo.fr

Internet : www.cadienenne.fr

LES COULEURS DES VINS :

- Vin rouge
- Vin blanc sec
- Vin rosé
- Vin blanc doux
- Vin effervescent blanc brut
- Vin effervescent blanc demi-sec
- Vin effervescent rosé brut
- Vin effervescent rosé demi-sec
- ◆ Eau-de-vie
- Vin doux naturel, vin de liqueur

LES SYMBOLES :

- 🕒 Température de service
- 🍷 Accord mets-vin
- 🍷 Durée de garde optimale