



Nos coups de cœur Provence

Les trois couleurs

Malgré plus de 80 % de vins rosés en production dans la région Provence, une fois n'est pas coutume, cette sélection fera la part belle aux autres couleurs que sont le rouge et le blanc aux multiples cépages.

Dégustation : Marie-Astrid Pascal - Photo : Jean-Luc Barde

CÔTES DE PROVENCE Château Maravanne. Collection privée 2014 - 11,90 €

Un blanc constitué uniquement de rolle qui lui confère néanmoins un beau métissage de saveurs allant des fleurs blanches comme l'acacia, le chèvrefeuille, en passant par de beaux fruits jaunes. Nous sommes face à un vin de plaisir immédiat qui s'ouvrira sur des harengs, pommes à l'huile ou de beaux fromages de la région légèrement secs. Un blanc d'été rafraîchissant.



LES BAUX-DE-PROVENCE Domaine de Lauzières, Équinoxe 2011 - 15 €

Les vignes de ce domaine voient le jour au cœur des Alpilles. Cette *Équinoxe*, légèrement réglissée en bouche, propose un nez puissant de fruits rouges, de tabac blond. Un bel équilibre et une fraîcheur étonnante. Sa finale s'inscrit sur des notes de cerises kirshées et de pruneaux. L'accord avec une ratatouille et des côtes d'agneaux grillées vous ravira !

BANDOL Domaine de La Laidière 2013 - 16,50 €

Racheté par le domaine Tempier, ce bandol possède les épaules pour escorter les repas de tempérament. Sa structure, il la doit à son cépage phare qu'est le mourvèdre associé à la finesse du cinsault. L'assemblage avec du grenache donne un jus d'une belle composition. Jeune, il a la fougue d'un étalon qui saura se laisser dresser par le temps... si vous en avez la patience.



BANDOL Domaine Ray-Jane 2013 - 16,50 €

L'humus transmet au jus cette caractéristique de joli bois. Un vin naturel au fruité remarquable de cerise. La finesse d'un grand classique de Bandol pour ce rouge rayonnant de saveur et maîtrisé parfaitement dans son assemblage. La finale serrée et bien concentrée laisse envisager une belle garde. Encore sauvage, ce mourvèdre prendra avec l'âge la belle maturité du raisin roi de l'appellation.

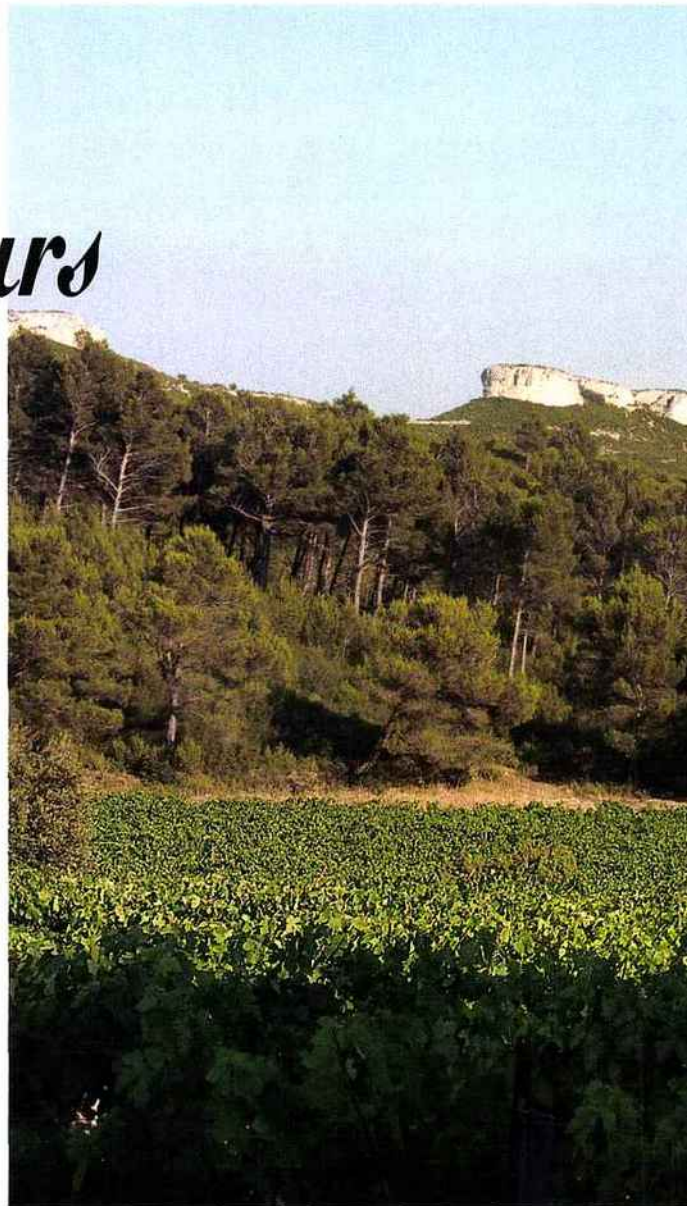
BANDOL Domaine de Terrebrune 2015 - 17 €

Les trois couleurs sont présentes dans l'appellation Bandol, et notamment le rosé sur ce domaine. Le vin prend un bel éclat et possède des notes d'agrumes adoucies qui coulent en bouche avec gourmandise. En dégustation, c'est l'élégance qui surgit avec une extrême fraîcheur et de beaux arômes fruités. Sa légèreté n'exclut pas la profondeur, bien au contraire.



PATRIMONIO Yves Leccia, E Croce 2015 - 23,40 €

Ce 100 % vermentino fuselé et suave porte en lui l'empreinte maritime et fraîche de son terroir. L'ensemble du domaine en conversion bio actuellement est situé sur le sol argilo-calcaire et schisteux unique d'E Croce. Le vin est ample en bouche avec une finale fraîche qui s'étire sans lourdeur sur des notes florales dans sa jeunesse. Il mérite de se faire désirer pour atteindre la perfection de plaisir gustatif.





Les Alpilles, les vignes,
la lavande, les pins...
un paysage de rêve
où naissent les vins
de Provence.

BANDOL

Domaine Tempier
2013 - 27 €

Une des références à Bandol avec ce vin opulent. Un seigneur taillé pour la gastronomie qui apprendra à trouver son équilibre avec les années et fondra ses tanins qui peuvent paraître sauvages s'il est bu trop jeune. Franc et honnête dans son attaque, le jus se révèle animal en bouche et se développe majestueusement avec des arômes puissants de fruits noirs. Un vin qui donne envie de boire pour se souvenir.



PALETTE

Château Simone
2013 - 29,50 €

L'œil est attiré par des couleurs chatoyantes tantôt claires, tantôt profondes. Le palais est inélectablement séduit par des saveurs souples et friandes. Toutes les saveurs iconiques de l'appellation Palette se retrouvent dans cette bouteille. Les vignes parfois centenaires insufflent au vin une complexité atypique. Avec leur capacité de garde exceptionnelle, il serait dommage de boire ces flacons trop jeunes.

IGP MÉDITERRANÉE

Domaine Richeaume.
Columelle 2012 - 35 €

On attend Richeaume sur les rouges avec impatience mais quand les blancs arrivent avec autant de flamboyance, cela confirme le caractère unique de ce domaine. Des cuvées ciselées dont la richesse alcoolique est sublimée par une acidité minérale maîtrisée. La cuvée Tradition, qu'elle ait le blanc ou le rouge pour couleur (20 €), est tout aussi somptueuse pour le palais.



PATRIMONIO

Clos Signadore
2012 - 45 €

Ce rouge issu de vignes âgées de plus de 40 ans fait partie d'un registre un peu sauvage, avec des arômes de tapenade et de garrigue. L'ensemble aromatique est complexe. À peine en bouche, le souffle du sud vous teinte les joues avec ce jus ensoleillé aux accents de niellucciu, au nez de fruits noirs, d'épices et un rien animal. Un vin généreux et tendre, qui possède l'insolence de la liberté insulaire.