

# à table

La gastronomie en Provence

Numéro 24 - Juillet / Septembre 2016

50 SÉLECTION VINS D'ÉTÉ Terroir côtes de provence et côtes de provence sainte-victoire

## Château Henri-Bonnaud Côtes de provence sainte-victoire rosé 2015

11 €



Installé au Tholonet, Stéphane Spitzglous (Henri Bonnaud, c'est le nom du grand-père) commercialise sa production sous deux appellations : palette et côtes de provence (sainte-victoire ou pas). C'est un sainte-victoire rosé que l'on a retenu ici pour sa parfaite représentation de la dénomination. Marqué au nez par de discrètes notes d'agrumes, cet assemblage de grenache (85%) et de cinsault, développe en bouche un corps généreux et une pointe de minéralité qui lui offre à la fois sa longueur et sa fraîcheur. Un vin charmeur.

**Château Henri-Bonnaud,  
585 chemin de la Poudrière au Tholonet,**

☎ 04 42 66 86 28. Ouvert du lundi au samedi de 10h à midi et de 14h à 18h, y compris les jours fériés.

## Domaine des Artauds Côtes de provence sainte-victoire rosé 2015

8,50 €



Au pied d'une bastide du XVIII<sup>e</sup> au Tholonet, Aline et Philippe Payan cultivent quatre petits hectares de vignes. Leur sainte-victoire rosé 2015 est le fruit d'un assemblage de syrahs, grenaches et cinsaults issus de vieilles vignes de plus de 30 ans et de rolles d'une dizaine d'années. Cette prédominance de ceps d'un bel âge donne au vin un profil éloigné de toute velléité techno, charpenté et très aromatique, qui marie notes de garrigue et joli fruit. Un rosé qu'on imagine bien accompagnant une cuisine méditerranéenne.

**Domaine des Artauds,  
668 carraire des Artauds au Tholonet**

☎ 06 63 64 31 75. Sur rendez-vous uniquement.

## Domaine Jacourette Côtes de provence sainte-victoire rosé 2015

9 €



À Pourrières, Hélène Dragon et Frédéric Arnaud savent s'amuser avec leur terroir. Ils proposent ainsi des cuvées peu fréquentes dans leur coin de Provence, comme leurs Ailes d'un ange, structurées autour de cépages atypiques dans la région, pinot noir, muscat... Plus rare encore, ils vinifient un vin muté, une méthode qu'on est plus habitué à voir sur la rive du Douro, face à Porto, que sous le soleil varois... Plus classiquement, c'est le sainte-victoire rosé de Jacourette qui a retenu notre attention. Syrah, grenache et rolle, la bouteille offre beaucoup de fruit et d'ampleur, le résultat d'un millésime 2015 très mûr à la vendange dans l'ensemble du secteur.

**Domaine Jacourette, RD23 (route de Trets), Pourrières**

☎ 04 94 78 54 60. Ouvert le samedi de 9h30 à midi et de 15h30 à 18h ou sur rendez-vous.

## Domaine de Mauvan Côtes de provence sainte-victoire rosé 2015

Le domaine déroule ses rangs de vigne le long de l'ancienne Nationale 7, à Puylobier. Dans cette propriété familiale qui se transmet de mère en fille, Gaëlle Maclou propose un rosé de belle tenue en bouche, porté par de petites notes d'agrumes et qui sait trouver la fraîcheur et la légèreté propre aux rosés de sainte-victoire, malgré un millésime plus taillé pour l'ampleur. À 11 euros, c'est une bouteille typique de la dénomination.

**Domaine de Mauvan, en bordure de D7n, Puylobier**

☎ 04 42 29 38 33. Sur rendez-vous.



11 €



11 €

**Château La Galinière**  
Côtes de provence sainte-victoire  
rosé 2015



La Galinière, c'est, depuis 2006, l'ancrage provençal du groupe viticole bourguignon Béjot vins et terroirs, propriétaire de multiples domaines en Bourgogne, dans la vallée du Rhône et en Languedoc. Dirigé au quotidien par Fabrice Arcari, le domaine de Châteauneuf-le-Rouge propose une gamme très homogène, aussi bien en AOC côtes de provence qu'en dénomination sainte-victoire. C'est ce dernier qui a retenu notre attention, plus fin et équilibré que son petit frère, avec une belle persistance en bouche. Il s'accommodera aussi bien de l'apéritif entre copains que du repas.

**Château La Galinière, le long de la D7n, Châteauneuf-le-Rouge**

☎ 04 42 29 09 84. Ouvert du lundi au samedi, de 10h à 13h et de 15h à 19h ; dimanches et jours fériés de 10h à midi.



11,50 €

**Domaine Sainte-Lucie**  
Cuvée Made in Provence Premium,  
côtes de provence rosé 2015

Sainte-Lucie et son binôme Les Diables, c'est le domaine de la famille Fabre-Philip. Les parents d'un côté (Sainte-Lucie), les enfants de l'autre (Les Diables), un chais commun pour la vinification. Cette double force de frappe fait merveille depuis plusieurs années et le binôme truste littéralement les récompenses dans les concours les plus courus, Mondial du rosé, Mâcon, Concours général agricole, déclinant son savoir-faire en une large gamme de rosés. Le Made in Provence garde l'expression aromatique exubérante, signature des deux domaines, tout en restant plus équilibré que ses petits (MiP) et grands (Rose Bonbon) frères. Pour qui aime les rosés ultramodernes à la technique aboutie, Les Diables/Sainte-Lucie sont sans aucun doute la bonne adresse.

**Domaine des Diables et Sainte-Lucie, avenue Paul-Cézanne, Puylobrier**

☎ 06 81 43 94 62. Ouvert du mercredi au samedi, de 10h à midi et de 14h à 17h30.

**CHÂTEAU DE POURCIEUX**  
Côtes de provence rosé 2015

10,50 €

Sur une couleur légèrement plus soutenue que certains de ses confrères, le château de Pourcieux propose ici une bouteille qui résume tout ce que l'on cherche dans un rosé des côtes de provence : une explosion aromatique, mais sans caricature. Cet assemblage de syrah (majoritaire), grenache, cinsault, cabernet-sauvignon et rolle donne un vin d'une belle finesse et surtout d'une longueur en bouche assez hors norme. Il sera aussi à l'aise à l'heure de l'apéro qu'au moment de passer à table.

**Château de Pourcieux, dans le village**

☎ 04 94 59 78 90. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à midi et de 14h30 à 18h30 ; les jours fériés sur rendez-vous. [www.chateau-de-pourcieux.com](http://www.chateau-de-pourcieux.com)



Coup de cœur



7,80 €

**Les Vignerons du Baou**  
Cuvée Diva,  
côtes de provence rosé 2015

Les Vignerons du Baou, c'est en fait la cave coopérative de Pourcieux, la plus ancienne de la région aixoise, qui a vu le jour en 1912. Cette Diva représente la tête de cuvée (en côtes de provence) des Vignerons, proposant, à un prix raisonnable, un vin simple, festif et expressif, qui sait trouver son équilibre entre la persistance en bouche et la fraîcheur. À tenter à l'apéritif ou sur des mets simples. Médaille d'argent au dernier Concours général agricole de Paris.

**Les Vignerons du Baou, 45 rue Raoul-Blanc, Pourcieux**

☎ 04 94 78 03 06. Ouvert du lundi au samedi de 9h à midi et de 14h30 à 18h. [www.vigneronsdubaou.com](http://www.vigneronsdubaou.com)



9,90 €

**Château Grand-Boise**  
Côtes de provence sainte-victoire  
rosé 2015



L'an dernier, on avait trouvé le travail de Grand-Boise un rien caricatural dans les notes agrumées. Cette année, le beau domaine tretois, propriété de la famille Gervoson (celle des confitures Andros, des biscuits Saint-Michel...), fait son retour dans notre sélection grâce à ce sainte-victoire rosé qui, outre son très bel habillage, bouteille et étiquette, propose surtout un vin équilibré. Les notes d'agrumes sont toujours là, au nez comme en ouverture de bouche, mais elles savent se faire assez sages pour laisser s'exprimer le fruit. Une pointe d'acidité bienvenue habille le tout pour assurer une belle fraîcheur à l'ensemble. Un rosé réellement élégant.

**Château Grand-Boise, 1536 chemin de la Grisolet, Trets**

☎ 04 42 29 22 95, du lundi au vendredi de 8h à midi et de 13h30 à 18h.

**Boutique-bistrot le long de la D7n, Rousset**

☎ 04 42 24 73 06, du lundi au samedi, de 10h à 20h.

Coup de cœur



12,50 €

### Château Gassier

Cuvée Pas-du-Moine,  
côtes de provence sainte-victoire rosé 2015



Propriété du groupe viticole languedocien AdVini, qui possède huit domaines répartis dans toute la moitié sud de l'Hexagone, Gassier est niché au pied du massif de Sainte-Victoire, à Puyloubier. La propriété est magnifique et se visite librement grâce à un sentier, aménagé par le château et le Grand site Sainte-Victoire et qui serpente entre colline et parcelles. Côté vin, la maison travaille le sillon des rosés de gastronomie, dont l'aboutissement est la très réussie cuvée 946 (29 euros la bouteille tout de même) et la première marche cette Pas-du-Moine, moins douloureuse pour le porte-monnaie, assemblage de grenache, syrah, rolle, cinsault et d'un peu d'ugni blanc. Dans une veine certes technique et moderne, où le vin joue les thïols et les notes d'agrumes, la cuvée garde cependant une vraie élégance. On l'imagine très bien sur une cuisine asiatique où ses arômes et sa fraîcheur sauront tenir tête aux épices.

**Château Gassier,**  
chemin de la Colle (en bordure de D7n), Puyloubier

☎ 04 42 66 38 74. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h.



5,90 €

### Château Ferry-Lacombe

Cuvée Mira, IGP méditerranée rosé 2015

La famille Pinot est à la tête d'une quarantaine d'hectares de vignes à Trets. Elle propose tout une gamme en rouge, rosé et blanc, du vin de pays à la dénomination sainte-victoire. Cette jolie cuvée Mira, une indication géographique protégée (IGP), toute simple mais sans fausse note, a retenu notre attention par son équilibre et ses notes florales élégantes et sans excès de technicité. Un vin léger mais plaisant qui se mariera avec avantage aux salades estivales.

**Château Ferry-Lacombe,**  
2068 route de Saint-Maximin, Trets

☎ 04 42 29 40 04. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à midi et de 14h à 19h.

### Domaine Terre de Mistral

Cuvée Rosalie, côtes de provence  
sainte-victoire rosé 2015

À Rousset, Serge et Nadia Davico (rejoints par Denis Gueury pour la partie olives) animent un domaine qui rassemble à la fois une table d'hôtes, une boutique provençale, un moulin à huile et, bien sûr, une partie viticole. Assemblage classique de syrah, grenache et rolle, ce sainte-victoire rosé est d'abord porté par des notes d'agrumes, suivies d'une belle ampleur aromatique en bouche.

**Domaine Terre de Mistral,**  
CD56b (route de Peynier), Rousset

☎ 04 42 29 14 84. Ouvert du lundi après-midi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h ; les jours fériés de 11h à 13h. [www.terre-de-mistral.com](http://www.terre-de-mistral.com)

9,30 €



### Château des Ferrages

Cuvée Mon Plaisir, côtes de provence sainte-victoire  
rosé 2015

Le vigneron varois José Garcia (rien à voir avec l'acteur) vient de revendre son domaine à la célèbre maison rhodanienne Chapoutier. Laquelle compte bien faire des Ferrages sa tête de pont pour profiter de la vague commerciale très favorable des rosés de Provence. Le millésime 2015 est donc celui de la transition entre l'ancien propriétaire et les nouveaux. À terme, comme dans toutes les propriétés Chapoutier, les Ferrages passeront à la biodynamie et chercheront à exprimer le terroir par des rouges racés et digeste, marqués par la syrah. Pour l'heure, c'est bien en rosé qu'on a sélectionné cette cuvée Mon Plaisir, assemblage de grenache, syrah et rolle. Sur un nez de fruits rouges et d'agrumes, la bouche est friande et rafraîchissante et propose au final un vin d'un bel équilibre.

**Château des Ferrages,**  
en bordure de Nationale 7 (D7n), Pourcieux

☎ 04 94 59 45 53. Ouvert du lundi au samedi de 9h à midi et de 13h30 à 18h.

11,60 €



12,90 €

### CHÂTEAU DES BRIGANDS

Cuvée Trésor des Chouans,  
côtes de provence blanc  
2014

Le blanc n'existe pas en dénomination sainte-victoire. C'est donc en côtes de provence que le château des Brigands propose son Trésor des Chouans dans cette couleur. Ce château est en fait le nouveau domaine de la famille Simon-Garcia. Le père, José, vient de vendre le château des Ferrages tout proche. Son fils et sa fille ont récupéré une partie des terres pour créer leur cave particulière il y a deux ans. On sent dans cette cuvée 2014 que les néo-propriétaires sont surtout des vigneron confirmés qui connaissent par cœur leur terroir entre Sainte-Victoire et mont Aurélien. Assemblage de semillon, clairette et rolle élevés en barriques vosgiennes, le vin est porté par une note boisée pas trop envahissante et surtout un très beau gras, sans oublier le fruit typique des côtes de provence blanc. Médaille d'or au Concours général agricole et au Concours des Vignerons indépendants.

**Château des Brigands, lieu-dit  
La Tuilière (sur le bord de la D7n),  
entre Pourcieux et Saint-Maximin**

☎ 07 60 16 48 71 ou 06 22 80 88 85.  
Uniquement sur rendez-vous.

[www.chateaudesbrigands.fr](http://www.chateaudesbrigands.fr)



**Domaine L'Anticaille**  
Cuvée Mazurka,  
côtes de provence sainte-victoire rosé 2015

Sous l'impulsion de Frédéric Féraud, qui en a repris les rênes en 2012, le vieux domaine familial de L'Anticaille est en plein renouveau. Nouveau programme d'encépagement sur les 35 hectares de terres, modernisation des chais : au fil des années, le vigneron de 36 ans, qui a plaqué une carrière de juriste pour les rangs de vigne, peaufine son outil. Cette cuvée Mazurka, grenache, syrah, rolle et cinsault, est la principale production de L'Anticaille. Elle faisait déjà partie de notre sélection l'été dernier. On la retrouve cette année pour son savant équilibre entre les rosés modernes jouant la note d'agrumes sans écœurement et l'ampleur de vins plus traditionnels. La Mazurka ne perd rien à ne pas vraiment choisir son camp, elle y gagne plutôt en caractère.

**Domaine L'Anticaille, 192 RD57, Trets**

☎ 04 42 29 22 64, Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 14h à 18h.



**Cellier Lou Bassaquet**  
Côtes de provence sainte-victoire rosé 2015

Plus vieille coopérative viticole des Bouches-du-Rhône (la construction de l'actuel bâtiment avait démarré en 1914), le Cellier Lou Bassaquet a entièrement configuré son outil pour le roi rosé, même si la cave trettoise propose des cuvées dans les trois couleurs. Pas étonnant, dès lors, que ce soit un rosé qui ressorte dans notre sélection, en l'occurrence le sainte-victoire, assemblage de grenache, syrah et cinsault. Notes d'agrumes en ouverture, belle présence aromatique qui ne sacrifie pas la fraîcheur pour autant. Ce rosé-là sera le compagnon facile de votre été.

**Cellier Lou Bassaquet, chemin du Loup, Trets**

☎ 04 42 29 40 78. Ouvert du mardi au samedi de 9h à midi et de 14h30 à 18h30



**Domaine Pinchinat**  
Côtes de provence rosé 2015



La force de ce rosé n'est pas la fraîcheur, c'est sa matière, qui en fera plutôt un vin de repas qu'une bouteille pour l'apéritif. Chaud et solaire, il offre un fruit et une matière généreuse et sans fausse note et pourra affronter des plats assez structurés. Le résultat d'un assemblage qui, s'il s'appuie sur la classique trilogie grenache, syrah, cinsault, vient y adjoindre des cépages plus charpentés : le cabernet-sauvignon et le mourvèdre.

**Domaine Pinchinat, D6 (route de Saint-Maximin), Pourrières**

☎ 04 42 29 29 92. Ouvert du lundi au samedi de 9h à midi et de 14h à 18h.

**La Grande Bauquière**  
Cuvée B, côtes de provence rouge 2013

Même si certains vigneronns savent faire mentir la règle, les rouges des côtes de provence manquent parfois un peu de personnalité. À Puylobier, Dorothee et Alain Salat évitent l'écueil avec cette cuvée B, un rouge qui s'ouvre sur des notes de cassis mûr très solaires mais trouve ensuite une pointe d'acidité, avant une finale épicée. Résultat, l'ensemble est très équilibré, garde une vraie vivacité en bouche et supportera surtout d'être légèrement rafraîchi avant service. Une sympathique alternative au rosé à l'heure des grillades estivales.

**Domaine La Grande Bauquière, RD12, chemin des Plaines, Puylobier**

☎ 04 42 29 05 37. Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h.



**Domaine Vouinière,**  
Cuvée Lou San, vin de France rouge 2012



À Pourcieux, le domaine Vouinière est en pleine transition, Christian Dragon ayant accueilli ses deux fils sur l'exploitation familiale. Lesquels sont arrivés avec leurs envies de culture biodynamique et de vins nature. Cet apport de la nouvelle génération, c'est dans la cuvée non sulfitée Lou San qu'on le sent le plus. Sur une robe très profonde, le vin, assemblage de cabernet et de grenache, est simple, franc du collier, frais et propose un fruit généreux. Pas la peine d'attendre pour ouvrir cette bouteille, elle donnera son meilleur dans la jeunesse. Le millésime 2012, bientôt en rupture de stock, devrait céder la place au 2013 dans le courant de l'été.

**Domaine Vouinière, 9 route de Pourcieux à Pourrières**

06 49 32 18 33 ou 06 12 31 12 04. Sur rendez-vous. Boutique en ligne sur [www.vouiniere.fr](http://www.vouiniere.fr)