

# Les domaines incontournables en Provence

## Côtes de Provence

La large panoplie de l'échantillonnage a permis de refléter une image fidèle du millésime. Certes, il faut se montrer sélectif (11 % de vins retenus seulement). Après, c'est affaire de goût et de budget, avec un plus cette année pour les blancs boisés. **R. S.**

(190 vins dégustés)

## Vins rouges

**16,5-17,5 Domaine La Tour des Vidaux Farnoux.** Cette superbe cuvée transcende le millésime: sa robe est très sombre, ses arômes framboisés et sa bouche charnue. Un réel plaisir. 14,90 €

**16-17 Château La Martinette La Tournée des Princes.** Si vous recherchez une cuvée de grande garde, n'allez pas plus loin, La Tournée des Princes est la bonne ! Ce roc ne nécessite plus que la patine du temps. 30 €

**14,5-15 Château Paquette** Vinifié avec talent et simplicité. Le carignan (48 %) est l'axe de cet assemblage. Son fruit a été bien préservé par un élevage en cuves inox. 8,40 €

**14,5-15,5 Château Roubine Premium.** Une cuvée qui justifie le titre de cru classé de Château Roubine. Servie à une température de 15° C environ, elle pourra aisément s'associer à des poissons grillés. 15 €

**14-15 Château Vert La Londe Séduction.** Un vin mûr, très plaisant, aux tanins souples. Pensez

à allumer le barbecue sans trop tarder. 14,90 €

**13-15 Domaine Rabiega Clos Dière.** Nous avons trouvé le lot 1 à base de syrah (60 %) et de cabernet-sauvignon (40 %) plus précis que le lot 2 (70 % cabernet, 30 % syrah). À suivre après l'assemblage final. 22 €

**13,5-14,5 Domaine Borrelly-Martin Carré de Laure.** Ce vin structuré privilégie la longueur et des tanins savoureux, sans céder à la facilité. Env. 14 €

**13-14 Clos de l'Ours Grizzly.** Un pré-assemblage, moins structuré que les cuvées habituelles de cette propriété. Mais à ce stade, ce n'est qu'une première esquisse. 16 €

## Vins blancs

**16-17 Château Reillanne Héritage 1189.** Une cuvée absolument somptueuse, rapportée au millésime. À déboucher cet hiver pour la déguster sur un carpaccio de Saint-Jacques (avec ou sans truffe, selon l'occasion... et vos moyens). 19,90 €

**15,5-16,5 Domaine des Sarrins Blanc Secret.** Comme la précédente, une cuvée de pur rôle, manifestement boisée. À essayer, à la place du traditionnel rosé passe-partout, sur de la cuisine thaïe. 16,35 €

**15-16 Domaine Le Bercaïl Les Amandiers.** Un vin franc et élégamment parfumé, sur des notes de fleurs blanches. Est-ce subliminal, à cause du nom de la cuvée ? Quoi qu'il en soit, c'est un très bon rapport qualité/prix. 8,90 €

## LA DÉCOUVERTE DU MILLÉSIME

### Vianney Benoist

Château Canadel, Bandol

### Un nouveau cru à Bandol

Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître ! En effet, 2014 est le premier millésime que Vianney Benoist vinifie au château Canadel. Une propriété acquise en 2007 par ses beaux-parents, Jacques et Caroline de Chateaufieux. Un patronyme bien connu dans le monde maritime (société Bourbon) mais aussi dans celui du vin : Christian, un ancien de Bollinger et des Caves Legrand, et Henri, qui a importé un temps des vins argentins. Vianney Benoist a pour sa part un profil plus classique : il a obtenu son diplôme national d'œnologie à Montpellier, suivi des cours à l'Enita à Bordeaux, et parachève sa formation à bonne école sur le tas en vinifiant aux domaines Ott en 2013. Avec son épouse Laure, elle-même agronome, et ses beaux-parents, ils peuvent désormais élever du vin en famille ! **R. S.**



VIANNEY BENOIST. De formation classique, ce jeune vigneron a vinifié son premier millésime.

## Bandol

### Vins rouges

**16,5-18 Château de Pibarnon** Superbe toucher de bouche, les tanins sont distingués, le fruit sincère, l'équilibre harmonieux. Que souhaitez de plus ? 30 €

**16-17 Château des Baumelles** Nous n'attendions pas cet échantillon à pareille fête ! Robe foncée, matière serrée, bonne persistance. L'élevage se doit de confirmer ce jugement. Vin bio. 16,50 €

**15,5-17 Domaine Tempier Cabassau.** Il est actuellement dans une phase ingrate. Mais on perçoit déjà l'immense concentration (20 hl/ha) et le remarquable potentiel de cette cuvée, très haut de gamme. 57 €

**15,5-16,5 Château Canadel Cuvée Spéciale.** Très typique de ce secteur de l'appellation (proche du Galantin) où affleure le trias. Mourvèdre presque en monocépage. Charme et puissance. 40 €

**15-16 Moulin des Costes** Des notes boisées, fumées, dominantes. La jeunesse des foudres en étant probablement la cause principale, patience. Vin bio. 17 €

**14,5-15,5 Domaine de la Vivonne** Les arômes de truffe le disputent à ceux d'olives noires. La bouche est tendue et la finale précise. Un bon achat. 14,90 €

**14-15 Château de la Noblesse** Encore un peu anguleux mais la matière saine est bien là. Le prix est particulièrement attractif à ce niveau de qualité. 13 €

**13,5-15 Domaine La Suffrène Les Lauves.** Chocolaté. Une trame dense qui n'exclut pas une forme de délicatesse, plus perceptible en finale qu'à l'attaque. 20 €