



Le spectaculaire  
cirque de Pibaron,  
à Bandol, bénéficie  
de la fraîcheur  
des vents marins.

## PROVENCE

# La délicate alchimie entre grands rouges et rosés gourmands

Célèbre dans le monde entier pour ses rosés rafraîchissants et fruités, le vignoble provençal, qui produisait des rouges abrupts et fermes, renoue aujourd'hui avec des cuvées gourmandes et digestes. Tour d'horizon.

Une dégustation d'Alexis Goujard

**L**a Provence surfe aujourd'hui sur le succès international de ses rosés. Depuis une vingtaine d'années, la région a dynamisé sa réputation avec des rosés pâles, aromatiques et rafraîchissants (une sélection sera détaillée dans notre numéro de mai 2017) que l'on s'arrache jusqu'en Floride. Ils représentent aujourd'hui 90 % des volumes produits dans la région. Et des étiquettes comme Minuty ou Ott sont désormais aussi célèbres que les plus grandes marques de champagne.

L'engouement général pour le rosé n'a pas été sans conséquences : il a contribué à faire évoluer le profil des rouges provençaux. Les domaines produisant de plus en plus de rosés fruités et légers, la part des vins rouges n'a cessé de diminuer dans la région (à peine 5 % des vins dans certains domaines).

### Sortir des rouges trop sérieux

Comme pour compenser et prouver qu'ils étaient aptes à réussir des vins ambitieux, les vignerons provençaux se sont mis à produire des rouges de plus en plus sérieux,

généreusement extraits, longtemps élevés en barriques ou en foudres, confinant à l'austérité, des vins que l'on réserve habituellement à des occasions solennelles. Si certains de ces rouges brillent par leur éclat et leur équilibre, par exemple la cuvée Noir & Or du château La Tour de l'Evêque, propriété de Régine Sumeire située à Pierrefeu-du-Var, en Côtes de Provence, une large majorité d'entre eux se révèlent durs à l'ouverture et manquent de charme, voire de finesse.

Nous avons établi ici une sélection variée de domaines de Provence en distinguant ceux qui,





à nos yeux, réussissent à résoudre cette délicate équation : produire à la fois des rosés désaltérants et gourmands pour le plus grand nombre, tout en offrant aux connaisseurs de grands vins rouges à fort tempérament méditerranéen, mais vinifiés dans un esprit digeste et équilibré. Pour plus de lisibilité, nous avons laissé de côté les vins blancs, une production confidentielle aujourd'hui, que nous évoquerons dans notre numéro de juillet/août prochain.

À l'issue d'un périple qui nous a conduits, quinze jours durant, des Baux-de-Provence jusqu'à Bellet, nous avons retenu 35 domaines et isolé trois approches distinctes chez les vignerons et propriétaires.

### Des rosés identitaires

En premier lieu, nous avons distingué les domaines qui défendent les grands vins rouges, mais qui, pour répondre aux attentes du marché, se sont passionnés de façon pragmatique pour des rosés de caractère. La Tour du Bon à Bandol ou le domaine Tempier, célèbre pour ses rouges raffinés et profonds, travaillent dans cet esprit, livrant des rosés techniquement irréprochables. C'est également le cas du château La Martinette, une vaste propriété spectaculairement relancée par un Russe fou

de bourgognes qui a confié la gestion de ses rouges au conseiller Stéphane Derenoncourt. Ses rosés pâles et agréablement fruités s'inscrivent parmi les références des Côtes de Provence.

Vient ensuite le groupe des irréductibles, ces propriétés qui, sûres de leur expérience, ont cherché à se démarquer en produisant des rosés identitaires, souvent colorés et en dehors des modes. Le domaine Hauvette, aux Baux-de-Provence, livre par exemple aujourd'hui un rosé puissant et haut en couleur qui vient épauler ses rouges concentrés et soyeux. Aux commandes du fameux château Simone à Palette, près d'Aix-en-Provence, la famille Rougier cisele des rosés vineux en petits foudres de chêne, dont le profil complète admirablement ses rouges à la fois fringants et très civilisés.

Il y a enfin les domaines qui, sans complexe, ont joué la carte du boom du rosé et sont devenus des marques mondialement connues. La majorité d'entre eux produit des vins rouges dans le même esprit, c'est-à-dire suaves et séducteurs, faciles d'approche. Citons notamment dans cette famille le château d'Esclans de Sacha Lichine et les domaines historiques et largement distribués Ott, Sainte-Roseline et Minuty.

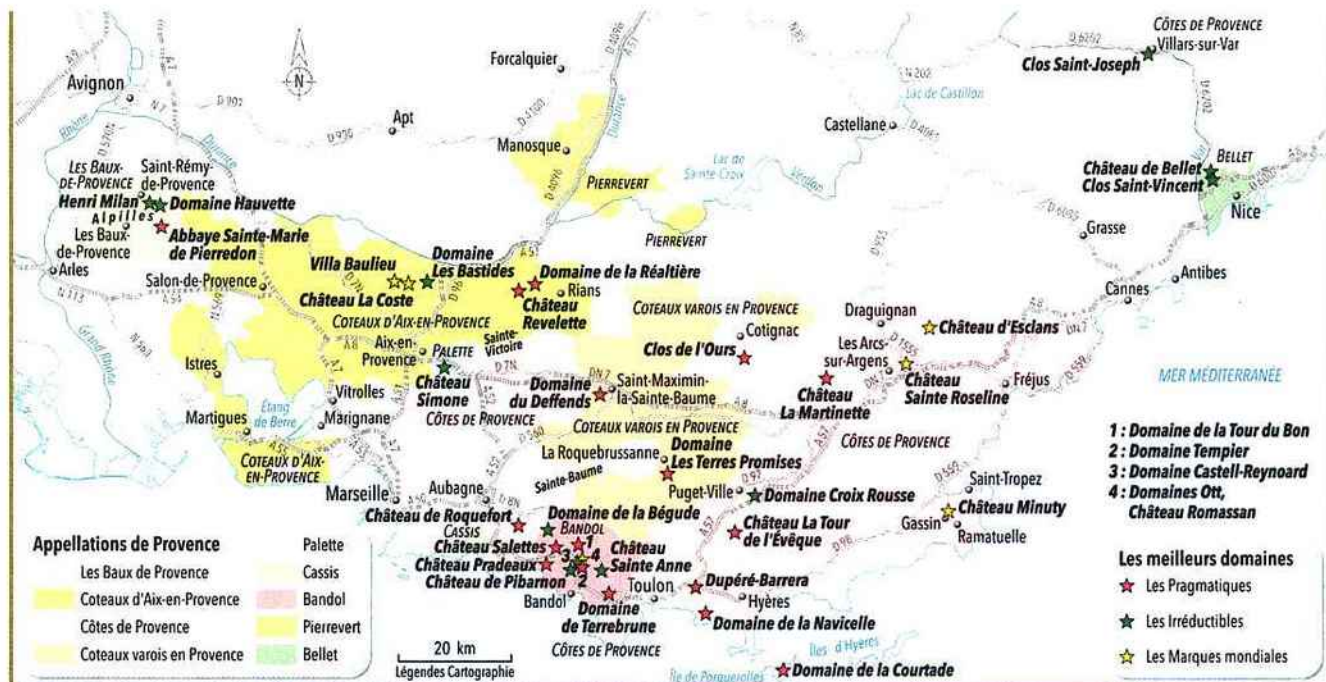


**LA SYRAH ET LE ROSÉ DU CLOS SAINT-JOSEPH.** Ils incarnent la nouvelle garde des grands vins de Provence.

### LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

*Les vins ont été dégustés par Alexis Goujard lors de visites aux domaines en novembre et décembre 2016 puis à La Revue du vin de France. Les domaines ont été classés par ordre de préférence d'après la qualité d'ensemble de leurs vins. Pour chaque domaine, deux cuvées "coup de cœur", un rouge et un rosé, ont été sélectionnées.*

## LE VASTE VIGNOBLE DE PROVENCE ET SES PRINCIPALES APPELLATIONS









# ① LES PRAGMATIQUES

## D'Arles à Nice, ces amoureux des grands rouges livrent des rosés gourmands

Domaine Tempier et château Pradeaux à Bandol, château Revelette en Coteaux d'Aix-en-Provence... Ces producteurs de jolis rouges se sont passionnés pour des rosés aptes à séduire un large public.

### DOMAINE TEMPIER

Bandol

Le domaine Tempier s'est bâti une solide réputation auprès des amateurs grâce à ses rouges, surtout depuis l'arrivée du directeur Daniel Ravier qui a relancé le domaine dès 2000 : passage des 40 hectares en biodynamie, renouvellement des foudres... La forte part de mourvèdre éraflé, les notes délicatement fumées, la finesse tannique et la profondeur signent les rouges de Tempier, notamment les cuvées de lieux-dits La Tourtine, La Migoua et Cabassau. Ces bandols sont accessibles dans leur jeunesse (les 2013 sont déjà superbes), tout en offrant un potentiel de garde d'une trentaine d'années. Mais le marché a recentré la production du domaine vers davantage de rosés aux standards provençaux (notes d'agrumes acidulées) qui, toutefois, n'atteignent pas le niveau d'excellence des rouges. Pour répondre à la demande croissante, la famille Peyraud a acquis en 2015 les 20 hectares du domaine de la Laidière, à Sainte-Anne-d'Évenos, qui seront largement dédiés au rosé dont le volume dépassera celui des rouges dans les années à venir.

**Notre coup de cœur en rouge :**  
**Cabassau 2014**

Bandol

Ce rouge issu à 95 % d'un mourvèdre né sur un coteau exposé plein

sud au Castellet se montre d'une superbe intensité de saveurs et d'une formidable élégance tannique.

**17/20 59 €**

☞ 2018-2040

**Notre coup de cœur en rosé :**  
**Domaine Tempier 2015**

Bandol

Ce rosé (55 % mourvèdre) stimulant développe ses plus belles notes épicées et son volume après un an de bouteille. **15/20 21 €**

### CHÂTEAU PRADEAUX

Bandol

« Juste avant mon retour au domaine en 2011, mon père s'est débarrassé de tous les vieux rosés de Pradeaux ! », regrette Étienne Portalis. Le trentenaire est déterminé à défendre des rosés de garde, tout en cultivant le style singulier des rouges qui a fait la notoriété de ce légendaire château, dans la famille Portalis depuis 1752. Issu à 95 % de mourvèdre (l'assemblage n'en comportait que 60 % avant l'arrivée en 1983 de Cyrille Portalis, le père d'Étienne, à la tête du domaine), vinifié en grappes entières, le rouge est élevé 48 mois en foudres anciens avant d'être commercialisé et réclame une quinzaine d'années de garde pour dompter sa force et se livrer totalement. L'intense 1961 et le raffiné 1970, dégustés en novembre dernier, confirment l'exceptionnel potentiel de garde des bandols de Pradeaux.

**Notre coup de cœur en rouge :**  
**Château Pradeaux 2011**

Bandol

Par sa grande richesse et sa force tannique, ce 2011 rappelle des beaux rouges de Barolo. Il évoluera avec grâce. **17/20 25 €**

☞ 2020-2040

**Notre coup de cœur en rosé :**  
**Château Pradeaux 2015**

Bandol

Ce rosé composé à 85 % de mourvèdre se montre vineux et droit. Un délicieux vin de table. **15/20 14 €**

### CHÂTEAU REVELETTE

Coteaux d'Aix-en-Provence

Peter Fischer avoue sans détours qu'il n'est pas un spécialiste du rosé, qu'il vinifie dans un style pâle et séducteur. Mais l'Allemand adopté par la Provence en 1985 a rapidement pris conscience du potentiel de son vignoble bio perché à 380 mètres dans les Coteaux d'Aix-en-Provence. Dans ce secteur frais, les vins rouges expriment une fermeté naturelle et des saveurs froides de cendre et de fumée. Les rosés, qui représentent un quart du volume de vin produit au domaine, se montrent plus classiques et fringants. À Revelette, la remise en question est passionnée et permanente avec l'expérimentation de différents contenants (cuves, barriques, foudres et œufs en béton), la conversion de 30 hectares en biodynamie

### Un tandem délicat



**DOMAINE DE LA TOUR DU BON :**  
**CUVÉE EN-SOL ET ROSÉ.**  
Deux vins qui offrent une expression florale et savoureuse du mourvèdre.

et la plantation de cépages résistants à la chaleur, comme la counoise et les carignans noir et blanc.

**Notre coup de cœur en rouge :**  
**Le Grand Rouge 2014**

IGP Bouches-du-Rhône

Ce millésime frais fait jaillir dans ce rouge de subtiles saveurs de rose et une matière à la fois peu extraite et peu tannique. Un profil septentrional particulièrement revigorant.

**17/20 26 €**

☞ 2017-2024





### Notre coup de cœur en rosé :

**Château Revelette 2015**

Coteaux d'Aix-en-Provence

Avec ses savoureuses notes d'agrumes et de fruits rouges, c'est un bon rosé croquant et frais pour l'été. **14,5/20** 11 €

### DOMAINE DE LA TOUR DU BON Bandol

Au Brûlat-du-Castellet, un secteur de Bandol précoce et généreusement ensoleillé, Agnès Henry avoue préférer vinifier des rouges racés mais dédie une part de sa production aux rosés plaisants et vifs que lui réclament ses clients. Grâce à une approche peu interventionniste en cave, l'identité du terroir (vignoble certifié bio en 2014) est retranscrite dans deux rouges d'une grande douceur de texture et emplis de saveurs terriennes et florales. Depuis 2013, Agnès Henry explore de nouvelles pistes passionnantes. Elle s'est lancée dans l'exercice subtil de la vinification de rouges en amphores de terre cuite venues d'Espagne dans lesquelles le mourvèdre macère environ six mois. Cette cuvée En-Sol révèle une fraîcheur naturelle rare dans un rouge du Sud et devrait inspirer des vignerons curieux.

### Notre coup de cœur en rouge :

**En-Sol 2015**

IGP Méditerranée

Lumineux, floral et fraîchement épicé, sa trame saline et svelte le rend déjà accessible. **17/20** 44 €  
🍷 2017-2025

### Notre coup de cœur en rosé :

**Domaine de la Tour du Bon 2015**

Bandol

Savoureux et stimulant, ce rosé peut encore affiner l'expression naturelle de son fruit. **14,5/20** 15 €

### CHÂTEAU DE ROQUEFORT Côte de Provence

Niché à 380 mètres sur les hauteurs

DOMAINE DE TERREBRUNE, Bandol

## Leur bandol rosé mérite deux ans de cave



Reynald (à g.) et  
Georges Delille,  
les orfèvres  
du mourvèdre.

**S**itué à Ollioules, à la limite orientale de Bandol, le domaine de Terrebrune est assis sur un terroir particulier de cailloutis calcaires et d'argile brune du Trias. Le climat frais confère aux vins un équilibre subtil. Depuis le premier millésime du rayonnant Georges Delille, 89 ans cette année, Terrebrune reste fidèle à des vins tout en finesse et taillés pour la garde. Le 1980 est aujourd'hui gracieux, le 2007 s'annonce grandiose. Le rosé se situe dans la même veine et a cette particularité de livrer sa plus belle expression après deux ans de bouteille.

Nos coups de cœur :

**En rouge : Domaine de Terrebrune 2013 - Bandol**

D'une superbe expression, à l'équilibre plus septentrional que sudiste. Le temps le sublimerait. **17/20 - 26 €** 🍷 2020-2045

**En rosé : Domaine de Terrebrune 2015 - Bandol**

Plus apaisé l'hiver prochain, il fera merveille avec un foie gras.

Vous serez surpris. **15,5/20 - 17 €**

de Cassis, le château de Roquefort résiste à la mode des vins faciles et standards. Dès le début des années 2000, le rosé Corail rencontre un franc succès. Précise et d'une grande régularité, cette référence séduit les foules. Mais le jovial Raimond de Villeneuve dénonce « une Provence austère qui fait des vins trop sérieux »

et défend avec passion des rouges extraits en douceur et élevés en foudres et demi-muids, à l'image des Mûres (grenache, carignan, syrah et cinsault), un vin concentré et ambitieux année après année, et de Gueule de Loup, un joyeux rouge de soif, parfumé et peu tannique, qu'on boira légèrement frais.

### Notre coup de cœur en rouge :

**Les Mûres 2014**

Côte de Provence

L'extraction de ce rouge à dominante de grenache se fait en douceur pour livrer une structure affirmée mais élégante. Beau potentiel.

**16/20** 15 €

🍷 2017-2030

### Notre coup de cœur en rosé :

**Corail 2015**

Côte de Provence

Produit à 70 000 bouteilles par an, ce vin pâle, ciselé et d'une grande justesse aromatique est une référence dans l'univers des rosés modernes. **16/20** 12,50 €

### DOMAINE DU DEFFENDS

Coteaux varois en Provence

Dans une appellation où de nombreux domaines consacrent leur production à des rosés fluets, le visionnaire Jacques de Lanversin mise dès les années 60 sur le cabernet-sauvignon et la syrah qu'il plante sur les sols pauvres des contreforts des Monts Auréliens. Là, il élabore de sublimes rouges provençaux de style classique, sans oublier des rosés frais et consensuels. Son épouse Suzel lui rend hommage avec des vins élevés en barriques raffinés et racés.

### Notre coup de cœur en rouge :

**Champs de la Truffière 2014**

Coteaux varois en Provence

Magnifique rouge de cabernet-sauvignon et de syrah, svelte, racé et harmonieux. **16/20** 14 €

🍷 2017-2030

### Notre coup de cœur en rosé :

**Rosé des Filles 2015**

Coteaux varois en Provence

Un rosé pâle, digeste et délicieusement fruité. À boire. **15/20** 11,50 €

### DOMAINE DE LA RÉALTIÈRE

Coteaux d'Aix-en-Provence

Pour Pierre Michelland, Provençal





## Un tandem moderne



**CHÂTEAU DE ROQUEFORT : LES MÛRES ET ROSÉ CORAIL.**  
Ces deux vins sont des références en Côtes de Provence.

pure souche, le rosé doit rester un vin fringant et de plaisir. Il a bien raison ! Dans son petit domaine familial de sept hectares situé à Rians, ce vigneron, l'un des plus dynamiques et sensibles de la jeune génération, a pour objectif de réhabiliter les vieux cépages oubliés qui résistent mieux à la chaleur, comme le carignan dans des rouges (associé au grenache, à la syrah et au cabernet-sauvignon) de grande fraîcheur qu'ils puisent dans ce vignoble biodynamique perché à 400 mètres d'altitude. Des cuvées empreintes d'une énergie rare en Provence.

**Notre coup de cœur en rouge :**  
**Le Chant du Coq 2013**  
Vin de France

Un rouge (dominant de carignan) d'une intensité et d'une pureté remarquables avec une accroche légèrement granuleuse et stimulante. À déboucher dans les dix ans. **16,5/20 20 €**  
🍷 2017-2025

**Notre coup de cœur en rosé :**  
**Pastel 2015**

Coteaux d'Aix-en-Provence

Un rosé pâle, proche du fruit, rafraîchissant et tout en légèreté. **14,5/20 11 €**

**CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE**  
Côtes de Provence

Au début des années 80, Régine Sumeire fut la première, au château Barbeyrolles, son autre propriété située à Gassin, à vinifier des rosés pâles et délicats qui firent sa réputation. Depuis, beaucoup ont essayé d'imiter le style de ses cuvées Pétale de Rose, avec des fortunes diverses. L'un des secrets de la subtilité du rosé de La Tour de l'Évêque réside dans la douceur et le temps de pressurage des raisins dans des pressoirs champenois. Les rouges se sont montrés plus austères et fermes, mais ils gagnent en finesse depuis 2010, surtout la cuvée Noir & Or, une syrah assemblée à du cabernet-sauvignon élevée 18 mois en barriques et accessible après dix ans.

**Notre coup de cœur en rouge :**  
**Noir & Or 2013**

Côtes de Provence

Encore marqué par le bois, ce rouge se montre savoureux, ferme, mais il évoluera avec élégance. **15/20 28 €**  
🍷 2017-2025

**Notre coup de cœur en rosé :**  
**Pétale de Rose 2015**

Côtes de Provence

La qualité de ce rosé (350 000 bouteilles par an) floral et apaisant est irréprochable. **16/20 14,50 €**

**DUPÉRÉ-BARRERA**  
Côtes de Provence

Dès leur installation en 2000, Emmanuelle Dupéré et Laurent Barrera ont construit leur notoriété sur les rouges, « plus faciles à valoriser que le rosé », selon eux. En 2016, ils ont vendu les six hectares bio du domaine du Clos de la Procure

pour se consacrer exclusivement à leur négoce (100 000 bouteilles/an). Leurs côtes-de-provence rouges, assemblage de mourvèdre, syrah et cabernet-sauvignon, et leurs bandols sont élevés de 16 à 18 mois avec le moins d'intervention possible afin d'exprimer les saveurs franches de garrigue. Les rosés s'inspirent de cette approche saine et gourmande. L'autre moitié de ce négoce est dédiée à des rouges du Rhône et du Languedoc.

**Notre coup de cœur en rouge :**  
**TLM 2012**

Côtes de Provence

TLM pour Très Longue Macération. Cet assemblage de mourvèdre, syrah et cabernet-sauvignon exprime les arômes mûrs du Sud. **16/20 25 €**  
🍷 2017-2022

**Notre coup de cœur en rosé :**  
**India 2015**

Bandol

Un rosé très proche du fruit avec un léger côté décadent. **14,5/20 15 €**

**CHÂTEAU LA MARTINETTE**  
Côtes de Provence

Depuis 2011, le château La Martinette renaît à Lorgues grâce à la passion de trois investisseurs russes. Alexei Dmitriev, gérant et associé, et Guillaume Harant, directeur technique du domaine, qui ont l'ambition d'élaborer un grand vin rouge de Provence, ont recruté le consultant bordelais Stéphane Derenoncourt. Ce dernier n'intervient pas dans la vinification de rosés fruités et équilibrés qui représentent la majeure partie de la production. À suivre.

**Notre coup de cœur en rouge :**  
**La Tournée des Princes 2014**  
Côtes de Provence

Un assemblage syrah/grenache à la générosité sudiste, mais à la fraîcheur mentholée et aux tanins moelleux. Déjà accessible. **15,5/20 35 €**  
🍷 2017-2024

**Notre coup de cœur en rosé :**  
**Château La Martinette 2015**

Côtes de Provence

Ce rosé charmeur séduira tous vos invités. **15/20 13 €**

**DOMAINE DE LA COURTADE**  
Côtes de Provence

Créé au début des années 80 sur l'île de Porquerolles, ce domaine est acquis en 2014 par Édouard Carmignac, fondateur de la société de gestion d'actifs qui porte son nom. Ici, les rosés de caractère enchantent les touristes en été, mais ce domaine tend à renforcer la place des rouges concentrés, aux senteurs de garrigue, et des blancs issus de ce vignoble de 34 hectares (en bio depuis 1997) de schistes, quartz et argiles limoneuses.

**Notre coup de cœur en rouge :**  
**Les Terrasses 2015**

Côtes de Provence

Des notes de garrigue animent ce rouge dense qui nécessite deux ans de cave pour s'affiner. **15/20 14,50 €**  
🍷 2018-2025

**Notre coup de cœur en rosé :**  
**Domaine de La Courtade 2016**

Côtes de Provence

Juteux et épicé, ce rosé à dominante de mourvèdre assume son caractère provençal. **15/20 22,50 €**

**ABBAYE SAINTE MARIE DE PIERREDON**  
IGP Alpilles

Lorenzo Pellicoli, magnat des médias italiens (groupe De Agostini), a acquis ce domaine paisible des Alpilles en 2001, mais les vins n'ont commencé à se démarquer qu'en 2013 lorsqu'Antoine Dürrbach (domaine de Trévallon) a pris en charge les vinifications. Le rosé agréable et fruité domine la production de ce domaine de 11 hectares conduits en bio, mais la gamme trouve son originalité avec un rouge





de merlot vinifié en grappes entières et un bel assemblage de cabernet-sauvignon et syrah (cuvée Vespro).

**Notre coup de cœur en rouge :**  
**Vespro 2014**  
IGP Alpilles

Ce rouge issu d'un millésime frais s'exprime plutôt en demi-puissance qu'en force. Il commence à se livrer.  
**15,5/20 22 €**  
🍷 2017-2022

**Notre coup de cœur en rosé :**  
**Donna Rosa 2015**  
IGP Alpilles  
Une part de robe embaume ce rosé franc et digeste qui fera l'unanimité.  
**14,5/20 14 €**

## CHÂTEAU SALETTES

### Bandol

Dans la famille Boyer depuis plus de 50 ans, ce domaine de La Cadière-d'Azur est relancé depuis 2011 par Alexandre Le Corguillé, ingénieur-œnologue. Ce trentenaire milite pour affirmer le fort caractère du mourvèdre dans le rosé. Indispensable pour se distinguer du reste de la Provence. Avec une conversion en biodynamie (certification prévue en 2018), une approche plus subtile des vinifications en cuves béton tronconiques et des élevages en foudres, les rouges ont gagné en précision tout en conservant leur style civilisé. La marge de progression est grande.

**Notre coup de cœur en rouge :**  
**Château Salettes 2014**  
Bandol  
Attaque fruitée et légère fermeté tannique pour ce bandol déjà accessible après carafage. **14,5/20 19,50 €**  
🍷 2017-2030

**Notre coup de cœur en rosé :**  
**Château Salettes 2015**  
Bandol  
Un rosé de terroir chaud tendre et accessible dans sa prime jeunesse.  
**14/20 15,50 €**

DOMAINE LES TERRES PROMISES, Coteaux varois en Provence

## L'ex-prof de Sciences-Po milite pour un mourvèdre vivant



**L**e subtil et cultivé Jean-Christophe Comor s'est fait remarquer lors de son installation à La Roquebrussanne en 2004. Sur les contreforts du massif de la Sainte-Baume, en Coteaux varois en Provence, cet Aixois, ancien professeur à Sciences-Po Aix, défend une culture bio et des cuvées originales. Il vinifie ses rouges comme ses rosés dans un profil gourmand et accessible dans leur prime jeunesse. Si ses vins peuvent parfois manquer de précision, ils expriment une franchise de fruit envoûtante. Un nouveau souffle en Provence !

Nos coups de cœur :

**En rouge : L'Amourvèdre 2014 - Bandol**

Un bandol bluffant de finesse et de pureté. Vivifiant ! **16,5/20 18 €**  
🍷 2017-2022

**En rosé : L'Apostrophe 2015 - Coteaux varois en Provence**

Délicieux rosé juteux, dépouillé de tout artifice. Idéal pour un apéritif entre amis. **15/20 12 €**

## LE CLOS DE L'OURS

Côtes de Provence

Fabienne et Michel Brotons sont installés à Cotignac (Haut-Var) depuis 2012. Ils ont acquis un vignoble de 13 hectares conduits en bio depuis près de dix ans et ont créé Le Clos de l'Ours. Un clin d'œil à la carrure

imposante de son propriétaire. Si un rosé académique est primordial pour se faire une place sur les marchés, le domaine livre en parallèle des rouges consensuels à dominante de syrah élevés en barriques et foudres. Grâce au dynamisme de Fabien Brotons, le fils, les vins vont s'affiner dans les prochains millésimes.

**Notre coup de cœur en rouge :**  
**Ursus 2015**

Côtes de Provence

Coloré et d'une structure tannique affirmée, ce rouge affiche un style classique. **14,5/20 39 €**  
🍷 2018-2028

**Notre coup de cœur en rosé :**  
**Grizzly 2015**

Côtes de Provence

Ce rosé dans les canons aromatiques provençaux (agrumes) dévoile une texture suave. **14/20 12 €**

## DOMAINE DE LA NAVICELLE

### Côtes de Provence

Cette propriété appartient à Ingvar Kamprad, le fondateur des magasins Ikea, depuis une trentaine d'années, mais le vignoble de 21 hectares était à l'abandon jusqu'en 2006. Sous l'impulsion de Jannick Utard, un vigneron venu d'Alsace, ce domaine situé au pied du massif de la Colle Noire, au Pradet, est restructuré (replantation, conversion bio...). Des vignes sont plantées au nord, principalement destinées à produire des rouges classiques, assemblages de syrah, mourvèdre et grenache. Élevés douze mois en barriques, ils reposent ensuite quatre ans en bouteilles avant leur commercialisation. Assemblé avec 50 % de tibouren et vinifié avec des levures indigènes, le rosé se montre juteux et un peu robuste. La récolte 2017 a été certifiée en biodynamie.

**Notre coup de cœur en rouge :**  
**La Colle Noire 2011**

Côtes de Provence

Le profil généreux du millésime s'allie à une certaine force du fruit et douceur de texture. **14,5/20 29 €**  
🍷 2017-2020

**Notre coup de cœur en rosé :**  
**Esprit 2015**

Côtes de Provence

Un rosé à la matière dense et généreusement fruitée. **14/20 12,50 €**