

---

# LE FIGARO MAGAZINE

---

MÉDITERRANÉE

## LA BELLE SAISON DU ROSÉ

Dossier coordonné par Catherine Foulsham avec Romy Ducoulombier et James Huet.

# LES COTES DE PROVENCE À L'ÉPREUVE DU TEMPS

*Plébiscité aux quatre coins du globe, le rosé, enfin considéré comme un « vrai » vin, s'invite dans la cour des grands. Celle des crus de garde.*

Par James Huet

**CÔTES DE PROVENCE**  
*le Goût du Style*

VINSDEPROVENCE.COM

Le style des vins de Provence est la signature du terroir et du savoir-faire des vigneron

sowine

# S

i l'on dit en Provence qu'un millésime chasse l'autre, quelques vigneron créent, depuis plusieurs années déjà, des rosés dotés d'une réelle aptitude au vieillissement (de trois à cinq ans, voire beaucoup plus). La démarche est encore timide, mais le succès rencontré plaide en faveur de ces crus inédits. Des vins de haute gastronomie pour la plupart, à déguster autrement. Ainsi, le rosé – jusqu'alors très estival – peut-il se boire en toute saison. Un moyen de diversifier et de pérenniser sa consommation. Et ces rosés dits « de garde » séduisent de plus en plus. Depuis 2013, une catégorie leur est même réservée au concours annuel des vins

de Provence. Seuls médaillés d'or en 2018, le château de Vauclaire et le domaine de Saint-Ser ont conquis le jury avec des cuvées très abouties (voir page 4). À Brignoles, Estandon Vignerons signe un éblouissant rosé Légende. Somptueux Nuances aussi, joyau ciselé par le château de Pibarnon, propriété phare du Bandolais.

#### EFFET DE MODE OU TENDANCE DE FOND ?

C'est ce que pensent les experts du Centre du Rosé qui, voici cinq ans, ont initié diverses recherches sur son élaboration, sa perception et sa dégustation. « Il a d'abord fallu définir ce qu'est un rosé de garde. Cru qui fait l'objet d'une vinification spécifique et entre dans un autre registre que les rosés classiques. Nous avons également travaillé sur l'influence du cépage, la macération pelliculaire, l'élevage sur lies et l'utilisation du bois », explique

Gilles Masson, directeur de la structure<sup>(1)</sup>. « Avec ce type de vin, les robes sont plus tuilées, les arômes plus axés sur les fruits secs, les épices et moins sur les agrumes, les fruits rouges ou les notes exotiques », ajoute-t-il. Des vins plus évolués donc, à savourer à d'autres moments et autour de mets choisis.

« Il y a longtemps que je défends ces irréductibles qui façonnent leur rosé pour en faire des vins de temps », avoue Pascal Paulze, meilleur ouvrier de France et chef-sommelier du Domaine de Barbossi – L'Oasis à Mandelieu-La Napoule. « Des crus "décalés" comme ce bellet 2016 du Clos Saint-Vincent, né sur les collines niçoises. Un rosé jeune, qui exprime déjà un fruité bien mûr avec des notes épicées, un côté garrigue et sous-bois rappelant les champignons frais. Ce vin complexe offre en bouche un volume soyeux et peut être associé à des filets

# “ Des vins plus évolués, à savourer à d’autres moments.

*de rougets, accompagnés d’anchoïade, aubergine fumée et ail confit. Autre rareté : le Terrebrune 2011. Jeune, ce bandol offrait des arômes de fruits frais, d’agrumes mûrs. Sa corpulence en bouche était équilibrée par une belle acidité. Quel bonheur de voir sa patine actuelle ; qui démontre le potentiel du terroir et du cépage mourvèdre. Le nez allie fruits séchés et écorce d’orange. Ses notes de cuir, réglisse, cire d’abeille et sève de pin sont portées par une matière dense et minérale. L’harmonie parfaite et une belle complicité de textures avec une pintade rôtie truffée sous la peau, jus corsé, salsifis et cèpes poêlés. » ■ J.H.*

(1) Association Loi 1901, ce centre de recherche et d’expérimentation, sis à Vidauban (83), est unique au monde. Sa vocation : l’amélioration qualitative des vins rosés ([www.centredurose.fr](http://www.centredurose.fr)).



Pascal Paulze, meilleur ouvrier de France et chef-sommelier de l’Oasis et du Domaine de Barbossi.

## QUATRE CRUS DE GARDE



**CHÂTEAU DE VAUCAILLE**  
(côteaux d’Aix-en-Provence).

**D**ivine cuvée Charlotte, dominée à 90 % par le cabernet-sauvignon et élevée dix mois en fûts de chêne. Un vin de repas qui tiendra tête à un canard au miel, un tajine de porc aux pruneaux ou un fondant au chocolat. Très confidentiel – 750 flacons pour 2015 – ce nectar peut se boire maintenant. Ou l’an prochain. 13,90 €. À Meyrargues (13) ([04.42.57.50.14](http://04.42.57.50.14) ; [www.chateaudevaucaille.com](http://www.chateaudevaucaille.com)).



**DOMAINE DE SAINT-SER**  
(côtes de Provence Sainte-Victoire).

**C**ette Cuvée de L’Ermitte allie cinsaut, grenache, syrah et rolle, récoltés en 2015. Un quatuor gagnant tant équilibre, finesse et densité se complètent. De subtils arômes de nectarine et de mara des bois envahissent ensuite le palais. Une bouteille rare à ouvrir sur une viande blanche ou des filets de sole à l’estragon. 14 €. À Puylobier (13) ([04.42.66.30.81](http://04.42.66.30.81) ; [www.saint-ser.com](http://www.saint-ser.com)).

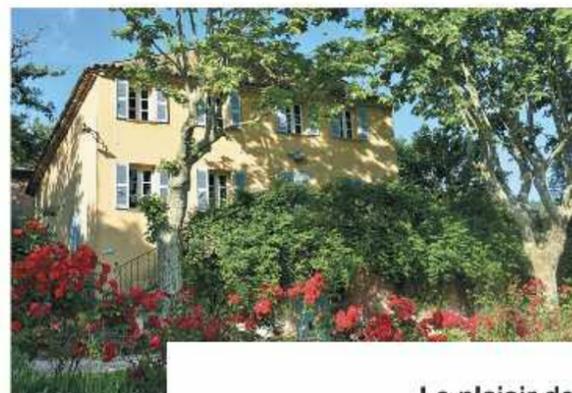
**CHÂTEAU DE LA BÉGUDE**  
(Bandol).

**L**’irréductible porte bien son nom. « Un rosé insolent, l’enfant terrible du domaine ! » revendique même Guillaume Tari, vigneron passionné. Baroque à coup sûr, tant ce vin bio ne se compare à nul autre. Ses puissants effluves de framboise, groseille et gariguettes et sa bouche ample et grasse font merveille sur crustacés et poissons grillés. Mais on peut aussi le remiser deux ou trois ans. 22 €. Au Camp du Castellet (83) ([04.42.08.92.34](http://04.42.08.92.34) ; [www.domainedelabegude.fr](http://www.domainedelabegude.fr)).



**CHÂTEAU SIMONE**  
(Palette).

**T**out près d’Aix-en-Provence, le château est depuis 1830 la propriété de l’illustre famille Rougier. Dont Winston Churchill raffolait des crus. À l’instar de ce rosé hors norme, issu d’une dizaine de cépages, élevé sur lies fines et vieilli en petits foudres de chêne. D’où cette typicité absolument unique. À apprécier sur des écrevisses à la nage ou un homard thermidor. Autre option : patienter encore cinq ou dix ans. 23 €. À Meyreuil (13) ([04.42.66.92.58](http://04.42.66.92.58) ; [www.chateausimone.fr](http://www.chateausimone.fr)).



### Le plaisir de l’authentique est ici

Le domaine de Trians est une ancienne magnanerie fondée au 18e siècle. Sur ce terroir particulier de montagne effondrée, les cépages de la Provence, grenache, syrah, sémillon, et rolle sont vendangés à une parfaite maturité, car plantés à une altitude de 350m.

L’ensemble de notre production viticole : vins rouges, blancs et rosés est labellisée BIO depuis 2008. La rigueur que nous apportons à l’élevage du raisin et à l’élaboration des vins nous permet de baisser significativement la quantité de sulfites dans nos vins.

Chaque année, à travers l’appellation Château et les Cuvées Spéciales, nous proposons 3 millésimes de vins rouges, 2 de blancs et un de rosé.

Ainsi, votre recherche d’exigence sera satisfaite par l’une de nos créations.

### Trians vous accueille en son caveau du lundi au samedi pour découvrir nos vins

Au delà de sa réputation pour ses vins, le domaine de Trians est également apprécié pour son lieu naturel d’exception. C’est un écrin de verdure de 40 hectares propice à la détente et au calme. Dans cet espace planté de chênes et de mûriers multi-centenaires, vous pourrez passer en zen attitude.

Au cœur de ce domaine arboré et clos, le hameau de Trians pourra vous accueillir dans l’un de ses gîtes. Vous profiterez alors des espaces verts, de la piscine chauffée ou de la salle de réception.

Le domaine de Trians, c’est la nature et le calme. Les vins de Trians, c’est toute la fierté de la Provence



# TCHATEAU TRIANS



Château Trians - Route de Rocbaron - 83136 NÉOULES

Tél. 04.94.04.08.22 - [chateau@trians.com](mailto:chateau@trians.com)

[www.trians.com](http://www.trians.com)



L’abus d’alcool est dangereux pour la santé : à consommer avec modération.

## Sélection

Chaque été, l'engouement que suscite l'arrivée du rosé nouveau ne se dément pas. A l'image du très beau millésime 2017. Nos coups de cœur.

Par James Huot



## ROSÉS DE PROVENCE

**DOMAINE DES DIABLES** ① (Côtes de Provence Sainte-Victoire). Grande spécialiste du rosé, prix d'excellence au concours général agricole pour la huitième année consécutive, la famille Philip accumule les récompenses. À l'image de l'Hydropathe, vin aérien, aussi fruité que floral et minéral. Un bonheur sur des plats thaï ou à l'apéritif avec une bagna cauda. 17 €. À Puylobier (13) (06.81.43.94.62 ; [www.mip-provence.com](http://www.mip-provence.com)).

**CHÂTEAU DALMERAN** ② (Baux-de-Provence). Quel beau vin de repas que ce friand rosé, long et complexe. Son nez, légèrement acidulé, enchantera les nostalgiques des rosés de saignée. Le vigneron préconise de boire son vin sur des tagliatelles de Saint-Jacques et pomelos confits ou

avec un dos de loup poché au gingembre. 13,50 €. À Saint-Étienne-du-Grès (13) (04.90.49.04.04 ; [www.dalmeran.fr](http://www.dalmeran.fr)).

**DOMAINE NAÏS** ③ (coteaux d'Aix-en-Provence). Cette Création de Naïs est un régal, paré d'or au dernier salon de l'agriculture et au concours des vignerons indépendants. Un rosé aux enivrants effluves de citron vert, pêche et mangue. Exquis avec anchoïade et tapenade, il escortera superbement salades composées, petits farcis et mets asiatiques. 10,90 €. À Rognes (13) (04.42.50.16.73 ; [www.domainenais.fr](http://www.domainenais.fr)).

**CHÂTEAU PARADIS** ④ (coteaux d'Aix-en-Provence). Un petit trésor que ce Terre des Anges, assemblage assez rare de syrah, mourvèdre et rolle.

Mais quel vin ! Le nez exhale mille senteurs : fraise, groseille, cassis, figue, amande... Le palais, assez tendu, dévoile fraîcheur et finesse aromatique. À tester sur un gigot d'agneau confit ou un thon rôti à la plancha. 13 €. Au Puy-Sainte-Réparate (13) (04.42.54.09.43 ; [www.chateau-paradis.com](http://www.chateau-paradis.com)).

**CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE** (Côtes de Provence). On ne présente plus la talentueuse famille Fayard, dont la production est réellement « Fantastique ». Le nom d'une des cuvées maison. Un très grand rosé de gastronomie, issu de grenache et de cinsaut, plantés en 1936 ! Vif, long et parfumé, il sublimerait aïoli, sushis et rougets en croûte de tapenade. 26 €. Somptueux rosé l'kon, signé Enzo Fayard (19,30 €). À La Londe-les-Maures (83)

(04.94.00.44.44 ; [www.chateausainte-marguerite.com](http://www.chateausainte-marguerite.com)).

**CHÂTEAU ROMASSAN** (Bandol). Un rosé du Bandolais de haute volée. Et l'un des fleurons de la célèbre maison Ott. Volume, élégance, équilibre, rien ne manque à ce vin aux doux arômes d'agrumes, de fruits rouges et d'épices. Le complice rêvé de gambas au fenouil, de langoustes flambées à l'anis ou d'une tarte aux fruits. 26 €. Savoureux côtes-de-provence du Château de Selle. 26 €. Au Castellet (83) (04.94.98.71.91 ; [www.domaines-ott.com](http://www.domaines-ott.com)).

**DOMAINE DU LOOU** ⑤ (coteaux varois en Provence). Cette Rosée de Printemps à base de syrah, grenache et cinsaut (cueillis aux aurores, d'où son nom), séduit par son nez. En bouche,

même plaisir avec d'intenses arômes de fruits rouges et de fines notes acidulées. Un rosé suave à boire sur un carré d'agneau aux herbes ou un curry de lotte aux épices. 9,60 €. Découvrez aussi l'épatant Terres du Loou. 8 €. À La Roquebrussanne (83) (04.94.86.94.97 ; [www.cdomaineduloo.com](http://www.cdomaineduloo.com)).

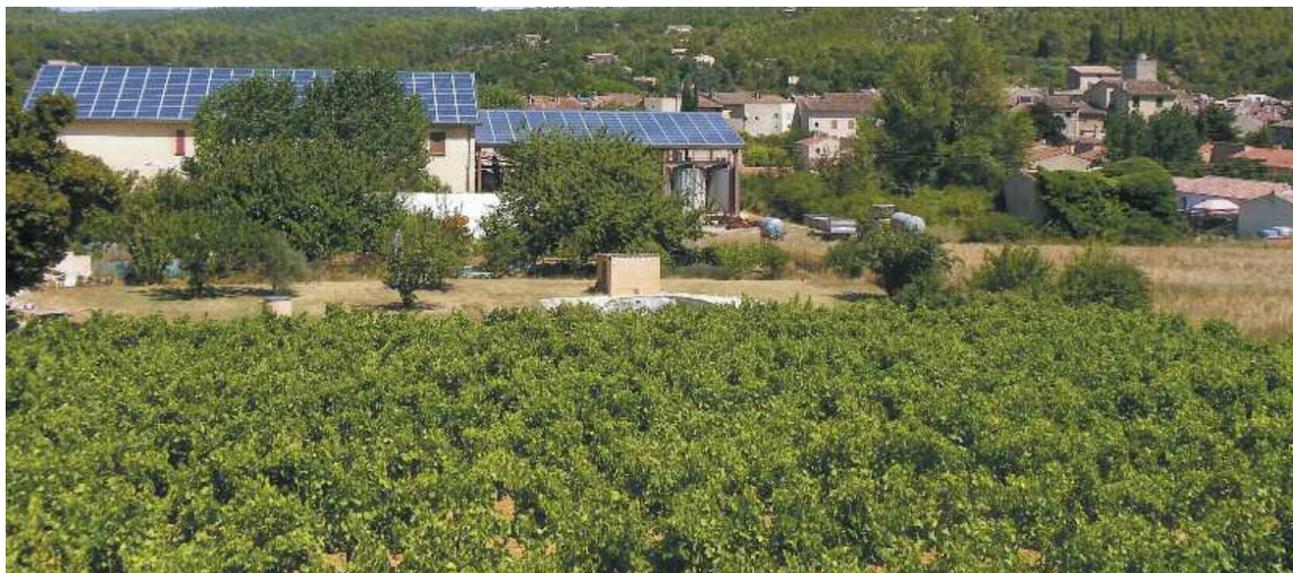
**CHÂTEAU DES ANNIBALS** (coteaux varois en Provence). Ce rosé de caractère est un vin gourmand, idéal à l'apéritif mais qui, de par sa complexité, peut tenir tout un repas. Son attaque franche, son onctuosité et sa persistance autorisent une dégustation plurielle : charcuteries fines, poissons de roche grillés, fromage persillé... Et pourquoi pas avec un fraisier. 9,50 €. À Brignoles (83) (04.94.69.30.36 ; [www.annibals.fr](http://www.annibals.fr)).



# UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

*Insolence se déguste avec des antipasti.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



ROSÉS DE PROVENCE/CORSE



**CHÂTEAU DE BERNE**  
(Côtes de Provence).  
Ce vin aux reflets cristallins, mariage de grenache noir, cinsaut et syrah, ravira les amateurs de rosé au nez explosif et très floral. Ses intenses arômes de pêche, fraise des bois et pomelo enchantent les papilles. Côté alliances, son fruité sublimerait aïoli, tian de légumes, pissaladière et poissons rôtis. 19 €. Essayez aussi l'épatant Terres de Berne (15 €).  
À Flayosc (83) (04.94.60.43.53 ; www.chateauberne.com).



**FIGUIÈRE**  
(Côtes de Provence).  
« Confidentielle » célèbre la subtile union du trio cinsaut, grenache, mourvèdre. Le vigneron évoque « la salinité, la sapidité et la minéralité » de son vin. Vertus que l'on décèle en une bouche charnue, quasi sensuelle. Le compère idéal d'une paella aux gambas ou d'une poêlée de Saint-Jacques et crevettes. 25,60 €. Moins complexe mais très suave, la cuvée Première (15,50 €).  
À La Londe-les-Maures (83) (04.94.00.44.70 ; www.figuiere-provence.com).



**CHÂTEAU ROUBINE**  
(Côtes de Provence).  
Sublime cuvée « Inspire », assemblage pour le moins atypique de grenache, rolle et surtout de tibouren, cépage ancien, dont la cueillette est nocturne à Roubine. À la fois délicat et corsé, ce grand rosé sera divin sur des mets tels que bourride au fenouil, bouillabaisse et langoustines grillées au four. 25 €. Fort joli rosé Premium (15 €).  
À Lorgues (83) (04.94.85.94.94 ; www.chateauroubine.com).



**CHÂTEAU RIOTOR**  
(Côtes de Provence).  
Pas de moins de quatre cépages intègrent ce rosé à la robe saumonée. L'examen olfactif révèle de fines senteurs de pêche, poire et abricot. Que l'on retrouve en une bouche vive, longue et fraîche. Parfait à l'apéritif, ce vin est tout indiqué sur un plateau de coquillages, un bar rôti à la plancha et pourquoi pas avec un petit chèvre fermier. 8,92 €.  
Au Cannet des Maures (83) (04.90.83.72.75 ; www.chateauriotor.com).



**DOMAINE YVES LECCIA** (Patrimoine).  
C'est au lieu-dit E Croce, au cœur du terroir de Patrimoine, que s'épanouit le nielluciu, cépage autochtone auquel Yves Leccia adjoint 20 % de grenache pour créer son rosé. Un vin de repas racé, puissant, au nez de fleurs blanches, dont la bouche dense et épicée fera merveille sur une charcuterie corse, des grillades, un brocciu frais ou un fiadone. 15 €.  
À Poggio d'Oletta (2B) (04.95.30.72.33 ; www.yves-leccia.com).

Depuis 1967, le domaine Orenga de Gaffory poursuit la recherche de l'excellence, dans l'élaboration d'une gamme de vins aux caractères authentiques, fidèles expressions de leur terroir :

- LA GAMME CLASSIQUE OG
- LA CUVÉE FELICE
- LA CUVÉE DES GOUVERNEURS
- LE SCALA SANTA
- LES MUSCATS DU CAP CORSE
- LE RAPPO
- LA CUVÉE SIGNATURE

Un terroir préservé et toujours plus valorisé depuis l'entrée en conversion biologique de la totalité du vignoble en 2016.



DOMAINE  
**ORENGA de GAFFORY**



Entrée libre, tous les jours de 9h00 à 20h00  
Lieu dit Morta Majo - 20253 Patrimoine - Corse  
Téléphone : + 33 (0) 4 95 37 45 00 - contact@orengadegaffory.com

[www.orengadegaffory.com](http://www.orengadegaffory.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



La cave des Vignerons de Correns se consacre à 100% à un mode de production bio depuis vingt ans.

## LE BOOM DES CAVES COOPÉRATIVES

*En un siècle, les coopératives provençales ont redoré leur blason et couronné leurs vins de médailles. Avec leurs technologies de pointe, tractées par une économie collective, elles ont changé leur image et gagné en qualité.*

Par Romy Ducoulombier

**P**remier metteur en marché des vins de Provence, avec 10% de la production de la région, important producteur de côtes-de-provence AOP, Estandon Vignerons clame son identité. Depuis mi-juin 2018, le groupement coopératif, qui rassemble huit entités, porte le nom : « Estandon Coopérative en Provence ». Un coup de poing pour cette marque provençale. Qui prouve que l'image de la coopération se revendique. « Timide, le terme "coopérative" était jadis associé à des productions de masse peu valorisées », explique Philippe Brel, le directeur d'Estandon. « Aujourd'hui, nous n'avons plus à rougir, c'est un argument de vente », affirme-t-il. « Vin-aliment » produit en masse au début du XX<sup>e</sup> siècle, le fruit du travail des coopératives visait alors à abreuver

les communautés ouvrières de Lyon ou de Paris. À cette époque, les villages de Provence pouvaient compter jusqu'à deux structures sur leur territoire. « Après la Seconde Guerre mondiale, on a assisté au déclin et à la concentration de ces entités. Enfin, leur mutation qualitative s'est opérée avec la création des AOC et la diminution progressive des volumes », raconte Philippe Brel. Le nombre de coopératives a alors chuté de moitié et celles-ci se sont mises à restructurer leurs outils. « C'est dans les années 1990 à 2000 que le virage qualitatif a vraiment été pris avec l'avènement du rosé technologique ; pâle, sec, aromatique. Sa création est un bon marqueur de l'évolution des coopératives », rappelle Olivier Houles, directeur de la Fédération des caves coopératives des Bouches-du-Rhône. À ce moment, les caves investissent dans des pressoirs pneumatiques ou

© PRESSE.



MARRENON

Vignobles en Luberon & Ventoux

PETULA  
Plaisir par Nature



www.marrenon.com 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

des centrifugeuses nécessaires à la fabrication de ce nouveau style de rosé. « En parallèle, nous avons pu embaucher des œnologues et des maîtres de chai pour gagner en qualité », ajoute-t-il. C'est pourquoi, pour ces professionnels, le décollage des caves coopératives en Provence est intimement lié à celui du rosé.

Dernière née dans les Bouches-du-Rhône, l'Hostellerie des vins de Rognes abrite une cuverie dernier cri et une boutique moderne. Les Vignerons du Plan de la Tour ont, quant à eux, rénové leur point de vente, aux lignes devenues sobres et élégantes, il y a un an. Bien visible depuis l'autoroute A8, l'ancienne « Amicale » de Saint-Maximin a aussi changé de physionomie. Depuis 2012, le désormais « Cellier de la Sainte-Baume » a quitté le centre-ville pour s'établir à cet endroit stratégique. Surfant sur la dynamique locale, son président, Pascal Cortez, ambitionne de créer ici un point de vente avec un maraîcher et un boucher. « Afin de proposer au consommateur une expérience d'achat en direct du producteur à 360° », précise-t-il. Ultra-design, le caveau des Vignerons de Taradeau a été conçu comme un écrin pour les vins. Les bouteilles défilent sur des rayons sophistiqués aux côtés d'un large choix de produits du terroir. « Quand on a commencé à vouloir s'adresser au consommateur, on a compris qu'il fallait développer nos caveaux de vente et aussi un agencement ouvert sur le chai de vinification », explique Olivier Houles.

La cave des Vignerons du mont Sainte-Victoire, à Puyloubier, a d'ailleurs ouvert son outil de production à la visite et s'est même lancée dans l'œnotourisme en créant des sentiers vigneron. L'époque de la simple mise en commun de la production est bel et bien révolue.

#### UN AVENIR PROMETTEUR POUR LES CAVES COOPÉRATIVES ?

Le nombre impressionnant de médailles qui récompensent les cuvées produites en coopératives est un bon indicateur de leur qualité. Et la clientèle a compris qu'elles produisaient de bons vins à des prix abordables. Pour ce qui est de l'avenir, l'environnement constitue un axe fort de leur développement. La cave des Vignerons de Correns se consacre à 100 % à un mode de production bio depuis vingt ans. Si 12 % des surfaces cultivées par Estandon sont en bio, également, la marque ambitionne d'atteindre les 30 % d'ici à 2020. C'est notamment du fait de son adhérente la cave de La Roquière, à La Roquebrussanne, en conversion bio à 80 %. « D'autre part, en ce qui nous concerne, nos vigneron-coopérateurs sont de plus en plus jeunes, avec davantage de femmes », affirme Edwige Ruiz-Teisseire, vice-présidente de La Roquière. « De plus, on plante, on plante, notre ascension est telle que se pose la question : comment continuer à bien grandir ? C'est là, désormais, notre problématique », termine-t-elle. ■ R.D.



Fontdivina

résidence médicalisée

#### Une résidence médicalisée de standing à Beausoleil, aux portes de Monaco.

Venez profiter de la douceur et de la sérénité de notre résidence médicalisée sur la Côte d'Azur. Vous apprécierez son cadre exceptionnel, sa vue mer panoramique, sa décoration soignée et sa cuisine raffinée. La Résidence Fontdivina vous offre la sécurité d'un accompagnement personnalisé grâce à la présence continue d'un personnel attentionné.

Contactez-nous pour l'organisation de votre court ou long séjour.

EHPAD FONTDIVINA • 271, Chemin Romain • 06240 Beausoleil • +33 (0)4 97 17 75 00 • direction2@fontdivina.fr  
www.fontdivina.fr

# La Filaventure

## BRUN DE VIAN-TIRAN®

### MUSÉE SENSORIEL DES FIBRES NOBLES



Dans une aile de la manufacture familiale bicentenaire Brun de Vian-Tiran, se révèle La Filaventure ...

[PLONGEZ] au cœur d'un parcours immersif et multisensoriel [VOYAGEZ] sur les 5 continents en quête des matières les plus nobles du monde [ÉCOUTEZ] les témoignages des artisans lainiers qui œuvrent à l'Isle-sur-la-Sorgue [TOUCHEZ] l'étoffe à ses différents stades de transformation [DÉCOUVREZ] La Boutique Brun de Vian-Tiran et ses créations d'exception, tendances ou intemporelles.

L'étoffe se raconte  
à l'Isle-sur-la-Sorgue

Avenue de la Libération  
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

04 28 70 28 00   

Ouverture le 7 juillet  
www.brundeviantiran.com

Une entreprise du Village-monde  
ISLE SUR LA SORGUE

## Sélection

### CINQ VINS ROSÉS DE COOPÉRATIVES



#### AVEC DES CRUSTACÉS

Ce vin rose pâle a un nez de fleurs blanches. Vif, avec son côté légèrement citronné, il accompagne à merveille les crustacés et les poissons crus servis en tartares. AOP côtes-de-provence, Vallon Sourn, Vignerons de Correns, 11 €.



#### AVEC UN PLAT THAÏ

Son bouquet possède beaucoup de finesse avec ses notes de fruits blancs, comme la pêche, et de rose. Il apportera de la fraîcheur aux mets exotiques un tantinet relevés. AOP côtes-de-provence, Estandon Héritage, 8,50 €.



#### AVEC DES GRILLADES

Très frais, ce vin élaboré à base de grenache, cinsault et syrah, évoque les agrumes. En bouche, ses saveurs de fruits rouges lui donnent du relief et de la complexité. AOP Estandon Héritage, Les Terres Rouges, Les Vignerons du mont Sainte-Victoire, 5,30 €.



#### AVEC DES FARCIS PROVENÇAUX

Cette cuvée gourmande, à la robe brillante, mêle les saveurs exotiques aux notes poivrées. Extra avec des petits farcis. AOP coteaux d'Aix-en-Provence, N° 20, Hostellerie des vins de Rognes, 7,50 €.



#### AVEC DES ROUGETS

Ce rosé à la robe pâle développe de fines saveurs de pamplemousse. Cru de gastronomie par excellence, il accompagne les mets iodés. AOP côtes-de-provence, Grand Œuvre des Marquets, Les Vignerons du Plan de la Tour, 18,90 €.

© PRESSE.

\* Sud de France

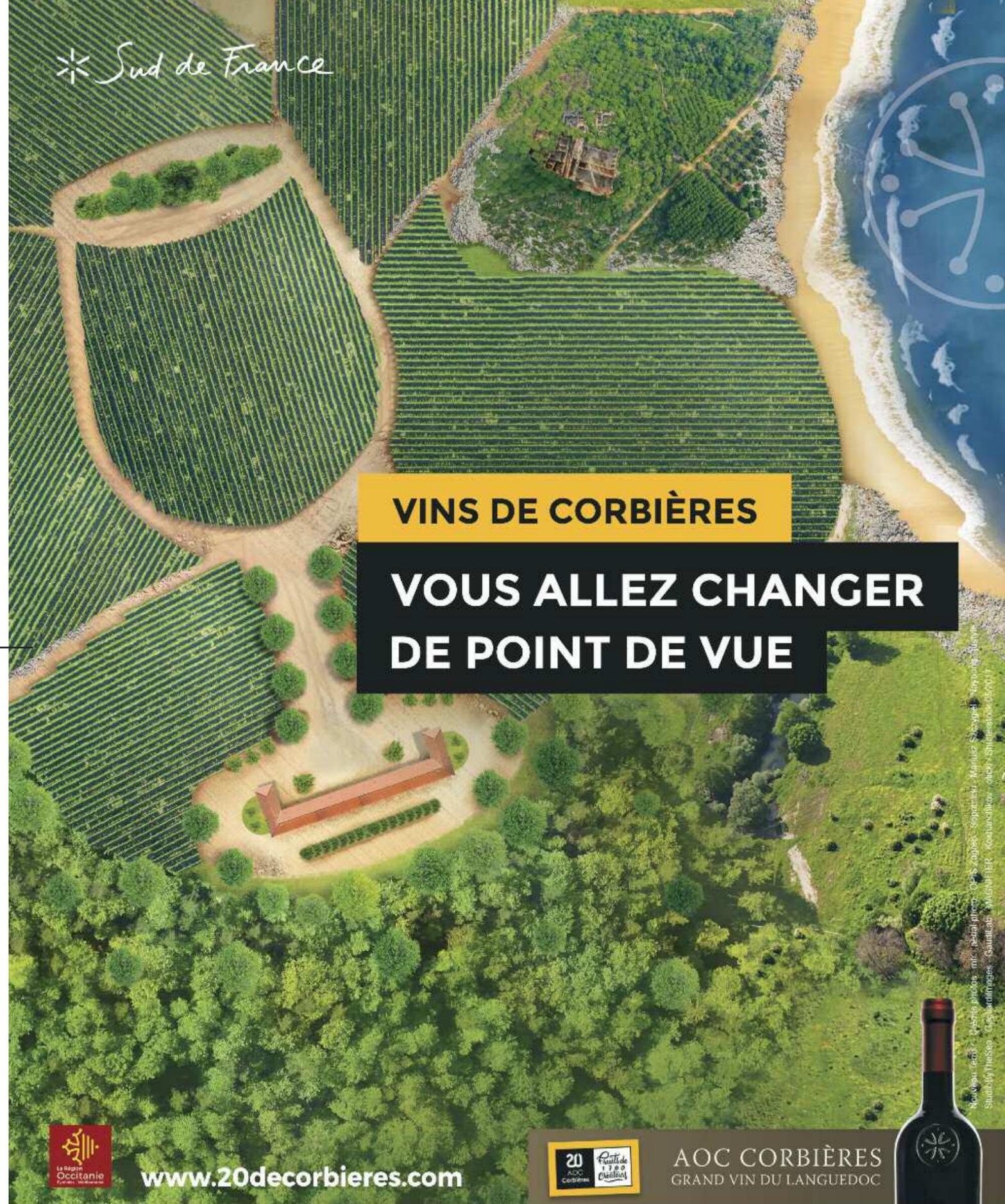
VINS DE CORBIÈRES

VOUS ALLEZ CHANGER DE POINT DE VUE



JEAN-FRANÇOIS REY  
LUNETIER CRÉATEUR

Boutique : 52, rue Francis Davso Marseille 1er / 09 87 30 41 06 / boutiquemarseille@jfrey.fr / @boutiquejeanfrancoisrey



www.20decorbieres.com



AOC CORBIÈRES  
GRAND VIN DU LANGUEDOC



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



**ESTANDON**  
(www.estandon.fr).

**LES VIGNERONS DE CORRENS**  
Rond-point du Val,  
83143 Le Val.  
(www.vigneronsdecorrens.fr).

**LA ROQUIÈRE 1**  
Avenue Sainte-Sébastien,  
83136 La Roquebrussanne.

**LES VIGNERONS DE TARADEAU**  
204 avenue des Arcs,  
D10, 83460 Taradeau.  
(www.vigneronsdetaradeau.fr).

**LES VIGNERONS DU MONT SAINTE-VICTOIRE 2**  
63 avenue d'Aix,  
13114 Puylobier.  
(www.vigneronsmontsainte-victoire.fr).

**L'HOTELLERIE DES VINS DE ROGNES**  
route départementale 543,  
13840 Rognes.  
(www.hostelleriedesvinsderognes.com).

**LES VIGNERONS DU PLAN DE LA TOUR 3**  
Route de Grimaud, RD44  
83120 Le Plan-de-la-Tour.  
(www.lesmarquets.com).

**LES CAVES COOPÉRATIVES EN PROVENCE**  
■ 17 coopératives dans les Bouches-du-Rhône et 1 051 vignerons-coopérateurs.  
■ 42 coopératives dans le Var et 3 133 adhérents.  
■ 2,5 € et 10 €, c'est le prix moyen des vins vendus à l'unité.  
(www.lescavescoopduvar.fr / lescavescoopdu13.fr).

© PRESSE

© José Nicolas

**CHATEAU de PIBARNON**  
*Appellation Bandol Contrôlée*

**Tous les jeudis soirs  
du 5 juillet au 30 août  
de 19h00 à 23h00**

*Au son des cigales,  
parfois en musique live  
et toujours un verre à la main.*

www.pibarnon.com

**Uniquement sur réservation**  
04 94 90 12 73 / aleoutralet@pibarnon.fr

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération."



V  
I  
S  
I  
T  
E  
R



D  
É  
C  
O  
U  
V  
R  
I  
R



D  
É  
C  
U  
S  
T  
E  
R

**LA CAVALE**

VOTRE ESCALE DE L'ÉTÉ

3017 Route de Lourmarin  
84160 · Cucuron  
+33(0)4 90 08 31 92

Ouvert 7/7 · 10h | 19h · Jeudi 14h | 21h

www.domaine-lacavale.com





# SINGULIERS ROSÉS

*Immense aire viticole, le Languedoc-Roussillon produit des rosés pluriels. Les vigneron misent sur la fraîcheur et la diversité de leurs terroirs pour les promouvoir.*

Par Romy Ducoulombier

**L**es rosés vinifiés aujourd'hui dans le Languedoc sont très différents de ceux produits il y a dix ans», commence Guilhem Marty, œnologue-conseil et responsable de la Station œnotecnique de Méditerranée. «C'est maintenant l'expression du terroir et la fraîcheur qui les caractérisent», ajoute-t-il. Première région productrice de rosés en France<sup>(1)</sup>, le Languedoc-Roussillon a bien du mal à faire rentrer ses cuvées dans des cases. «Néanmoins, on peut dire que leurs arômes de petits fruits rouges gourmands et leurs intensités colorantes les différencient

de ceux de la Provence», ajoute l'expert. La géologie est aussi un marqueur franc de leurs identités. «À Cabrières, sur un terroir de schistes, le rosé est fin avec ses notes de griotte. Sur la zone calcaire de Saint-Saturnin, il est plus anguleux avec de la fraîcheur et une couleur pâle», illustre Jean-Philippe Granier, directeur technique œnocommunication de l'AOC Languedoc.

Dans le Roussillon, les sols créent des contrastes étonnants ; «Les schistes noirs de Rasiguères donnent des vins pleins de matière, les sols argilo-calcaires d'Argelès, des rosés souples et croquants», témoigne Xavier Hardy, du CIVR.

**L'AOC CORBIÈRES VOIT ROSE**  
Réputée pour ses vins rouges, l'appellation a produit tout de même 10% de crus rosés en 2017. Éléphants et structurés, ils accompagnent les mets exotiques.

© CHARLES LIMAFOTOLIA



Cadran solaire présent depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle sur la façade du Château de Saint-Martin.

## CHÂTEAU de SAINT-MARTIN

**CRU CLASSÉ**

LA MÉMOIRE DU PARTAGE



AOP Côtes de Provence



**Eternelle Favorite.**  
Un rosé délicat, en édition limitée, un vin de tous les instants à déguster frais.



Adeline de Barry, propriétaire du château de Saint-Martin.

[www.chateaudesaintmartin.com](http://www.chateaudesaintmartin.com)



Taradeau F83460

**Grande réserve**  
rosé, ce vin élégant et complexe, à la matière soyeuse et aux arômes de pêche saura accompagner aussi bien vos apéritifs dînatoires que vos mets délicats.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Des cuvées classées dans le Top dix mondial

« *Vous faites de bons vins maintenant.* » C'est ce qu'on nous dit souvent », s'amuse Jean-Philippe Granier. Une réputation, en partie bâtie par des noms familiers qui portent loin l'image qualitative des rosés. Il y a une dizaine d'années, le producteur Gérard Bertrand, par exemple, lance Gris blanc, un vin pâle qui exalte le fruit. C'est un succès. Toujours d'actualité, puisque le millésime 2017 vient d'obtenir la note de 90/100 aux Global Rosé Masters 2018. Et cette année, pas moins de cinq de ses cuvées de rosés se classent dans le top dix mondial ! La Villa 2017, de son Château La Sauvageonne (l'une des quatorze propriétés de Gérard Bertrand), a même reçu le titre de « Meilleur rosé au monde ».

Gérard Bru, propriétaire du Château Puech-Haut, réputé pour ses rouges, a aussi pris le virage des rosés premium dans les années 2000. Aujourd'hui, 45 % du chiffre d'affaires de sa couleur est réalisé à l'export.

### LE ROSÉ À LA FÊTE

Les rendez-vous festifs sont de bons outils pour la reconnaissance du rosé. « *Dans le Roussillon, nos guinguettes des rosés rassemblent 250 personnes à chaque date programmée dans les vignobles* », explique Xavier Hardy. Les dégustations et les accords mets-rosés ont également la cote lors des Estivales, les rendez-vous œnophiles de l'été dans le Languedoc. Pour Jean-Philippe Granier, ils permettent à la couleur de se tailler une place, enfin reconnue, aux côtés des rouges de la région. ■ **R.D.**

(1) AOP et IGP confondues, la Provence est la première région productrice de rosés AOP.

### CHIFFRES-CLÉS (CIVL/CIVR)

- + 35 % de croissance de production en sept ans pour les rosés AOP et IGP du Languedoc-Roussillon.
- 10 % de la production de rosé est classée en AOC.
- 62 % des rosés du Roussillon en AOP côtes-du-roussillon.

## Sélection

### FRAIS



Depuis le millésime 2017, le Pic Saint-Loup est reconnu en appellation d'origine protégée. Cette première cuvée, commercialisée par le Château Lancyre sous cette appellation, dévoile des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Un vin rafraîchissant et d'une belle longueur au palais. **AOP Pic Saint-Loup, Y, D'ici on voit la mer 2017, Château Lancyre, 11 €.**

### GASTRONOMIQUE



Complexe avec ses notes d'épices, de fraise et d'aubépine, ce rosé s'illustre aussi par son éclatante fraîcheur. Il est issu d'une sélection parcellaire des meilleurs grenache et mourvèdre. Ils sont vinifiés avec du vermentino et du viognier. **AOP Languedoc, la Villa 2017, Château La Sauvageonne, Gérard Bertrand, 45 €.**

### GOURMAND

Ce cru de gastronomie possède de la matière en bouche et des notes de groseille acidulée. Il apprécie les poissons crus marinés avec des épices ou la cuisine méditerranéenne un brin relevée. **AOP Languedoc, Qu'es Aquo 2017, Mas Cal Demoura, 12 €.**



### PRÉSENT

Assemblage de 90 % de grenache noir et de 10 % de carignan, ce rosé évoque la fraise des bois. Un fruit que l'on retrouve dans sa bouche ronde, suave et équilibrée. **Collioure, Empreintes 2017, Clos Saint-Sébastien, 9,50 €.**



### FRIAND



Aromatique, avec ses saveurs de fruits blancs, comme la pêche, et d'agrumes, ce vin est le compagnon idéal des poissons grillés. À déguster bien frais, aux alentours de 6 à 8°C. **AOP Languedoc, Cuvée Gris 2017, Château Mire l'Étang, 8 €.**

### LÉGER

Subtilement iodé, ce rosé pâle s'appréciera à l'apéritif. Sa fine trame épicée et son caractère minéral lui donnent du relief. **Côtes Catalanes, Miraflores 2017, Domaine Lafage, 9,90 €.**



### FLEURI

Ce cru tout en dentelle évoque les fleurs et les petits fruits rouges de l'été. Il se sert bien frais, aux alentours de 8°C. **AOP côtes-du-roussillon, Le Grand rosé de Lauriga 2017, édition Jardin des Roses, Château Lauriga, Jean-Claude Mas, 15 €.**



### COMPLEXE

Rosé de presse pour la syrah (30 % de son assemblage) et de saignée pour le grenache (70 %), ce cru à la robe colorée est structuré. Au palais, il flirte avec la fraise. **AOP Pic Saint-Loup, Les Drailles 2017, Mas Gourdou, 8 €.**



© PRESSE.

MILLÉSIME  
MÉDITERRANÉE MARSEILLAN

Une adresse unique,  
le privilège de  
vivre le meilleur  
de Marseillan.

VOTRE FUTUR APPARTEMENT FACE À LA LAGUNE DE THAU



RENSEIGNEZ-VOUS EN AVANT-PRÉMIÈRE :

**04 99 13 71 66**

(Service gratuit + prix appel)

[www.millesime-marseillan.fr](http://www.millesime-marseillan.fr)

Nexity George V Languedoc Roussillon - Immeuble Ywood Odysseum - 601 avenue Georges Méliès CS69051 - 34967 Montpellier Cedex 02. SA au capital de 37 000€, RCS Nanterre 733740040. ERIGE - Société A Responsabilité Limitée au capital de 91 469,41€ dont le siège social est à AGDE (34302) - 1, Boulevard Jean Monnet - Le Capitole, RCS de BEZIERS sous le numéro 387 696 108 (SIRET n°00037 - APE 6831Z). Crédits photos : Cyril MONTELS. Création DPS les Indés - RC 8381179. 05/2018.



# TAVEL, LA FORCE DU TERROIR

*Face aux rosés pâles, celui de Tavel s'inscrit à contre-courant des standards. Le cru séculaire a décidé de faire entendre sa voix et de valoriser sa singularité.*

Par Romy Ducoulombier

**T**avel, le cru inclassable ». Le nouveau slogan prôné par les vignerons de l'appellation donne le ton. « Sur un marché qui valorise les vins clairs, nous voulons nous affranchir de la notion de couleur et asseoir notre statut de cru », décrète Gaël Petit, président de l'ODG Tavel et propriétaire du Domaine Moulin-La-Viguerie. En effet, la robe foncée et la complexité aromatique, qui les caractérisent, placent les vins de Tavel en marge des tendances de dégustation. « Pourtant, en 1936, à l'époque de notre classement en appellation, les rosés de consommation courante s'apparentaient à des rouges fins et élégants », ajoute-t-il. Une spécificité que Tavel a conservée au fil des années. « Cela est du, en partie, à notre cahier des charges qui nous oblige à encadrer nos intensités colorantes », précise Gaël Petit. Selon le professionnel, l'avènement des vins de Provence, il y a quelques années, a bouleversé le concept de rosé. « Ils ont créé un nouveau référentiel de dégustation qui nous marginalise », constate-t-il. Face à cette « lutte de couleur » sans issue, les vignerons ont décidé de se regrouper autour de leur cru. En valorisant leur inclassable savoir-faire, ils comptent bien l'ancrer dans la modernité. Ce vignoble de 930 hectares, 32 domaines et 4 caves coopé-

ratives est implanté au sud de la Vallée du Rhône, sur la rive droite du fleuve. Historique, il fait partie de l'une des cinq premières appellations à avoir été reconnues en 1936.

## GALETS, SABLE ET PIERRES BLANCHES

D'une extrême diversité, les trois terroirs qui composent Tavel sont resserrés autour du village éponyme. Au nord, les galets roulés du plateau de Vallongue apportent de la structure et de la rondeur aux vins. Au sud, les sables et les cailloutis leur donnent de l'élégance et, à l'ouest, les pierres blanches parsèment le terroir des Lauzes, leur confèrent de la verticalité. « Nos vins sont des rosés de gastronomie, d'une belle fraîcheur empreinte de minéralité, avec des épices, du gras, de la complexité. Ils servent pleinement la notion de cru », raconte Séverine Lemoine, propriétaire du Domaine La Rocalière. Présente depuis 1995 sur le domaine, la vigneronne a assisté à la montée en puissance des rosés pâles. « Tavel a fait le dos rond. On a continué à faire notre job dans notre coin tout en s'améliorant sur la précision du fruit, des maturités », ajoute-t-elle. Aujourd'hui, elle voit d'un bon œil le retour des consommateurs à l'authenticité et aux vins de terroirs. « Les gens commencent à se lasser des vins faciles. Avec son effet millésime marqué et une géologie qui transpire dans les vins, Tavel est plus que jamais un cru d'avenir ». ■

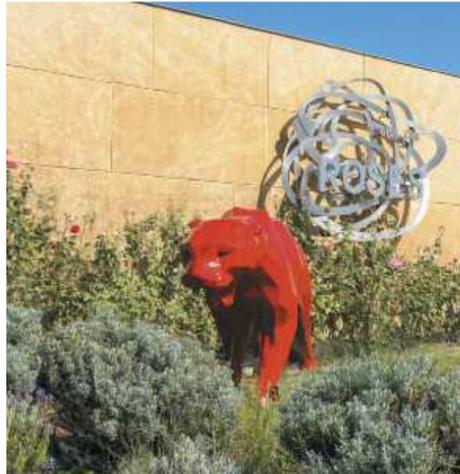
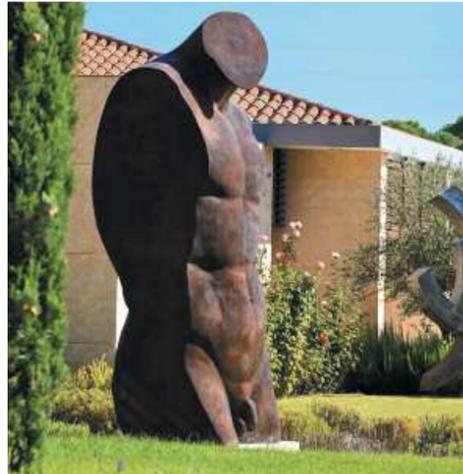


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## ESCAPADES CULTURELLES DANS LES VIGNES

Par Romy Ducoulombier et James Huet



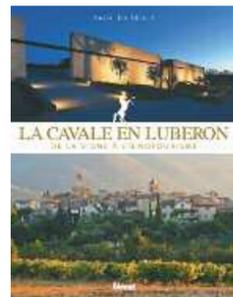
### UN MANIFESTE

#### POUR L'ŒNOTOURISME

Trois questions à Paul Dubrule, créateur du Domaine La Cavale en Luberon et auteur de l'ouvrage *La Cavale en Luberon*, de la vigne à l'œnotourisme, aux éditions Glénat.

#### Votre ouvrage est issu d'une importante maturation sur l'œnotourisme ?

Lorsque je me suis plongé dans ce projet éditorial, il y a dix ans, l'œnotourisme n'en était qu'à ses balbutiements. Depuis, il a fait son chemin si bien que la France a dépassé l'Espagne ou l'Italie dans ce secteur. Ces incessantes mutations m'ont forcé à réajuster ma vision et le contenu de cet ouvrage au fil des ans.



## ARTY, LA GALERIE À CIEL OUVERT

À quelques lieues de Fréjus se dresse le Clos des Roses, endroit paradisiaque dont la renommée vinicole n'a d'égale que la foisonnante activité artistique. La passion de Laurence Barbero, la fille du propriétaire, déjà responsable de deux galeries d'art. Chaque mois, de nouvelles œuvres peuplent le domaine varois. Cet été, pour fêter la première

décennie de vinification du Clos, la maison célèbre Théo Tobiasso et lance In Vino Veritas, cuvée limitée, créée en référence à un dessin de l'artiste. Une fascinante expo à découvrir lors d'un « break arty », séjour incluant visite, atelier vin, spa, dîner gastronomique et bien sûr, une nuit à la Bastide du Clos, auberge de charme face aux vignobles. *J.H.*

195 € (04.94.52.80.51 ; [www.closdesroses.com](http://www.closdesroses.com)).



### ATELIER FUTUR VIGNERON ?

Viavino, le pôle œnotouristique écoresponsable du Pays de Lunel, initie les enfants à la fabrication du vin. Sur la parcelle de vignes pédagogiques, ils se familiarisent avec les cépages. L'œnologe-sommelière anime ensuite un atelier du goût suivi d'une dégustation de jus de raisin.

Dès 8 ans, 8 € sur réservation  
04.67.83.45.65. Viavino 80,  
chemin de Vêrargues - 34400  
Saint-Christol ([www.viavino.fr](http://www.viavino.fr)).

### VIN ET PARFUM

Il se passe toujours quelque chose au château de Saint-Martin, propriété varoise de renom et membre éminent des Crus classés. Réputé pour la qualité de sa production (le rosé Éternelle Favorite est divin), le domaine, situé à Taradeau, est tout aussi prisé pour ses ateliers. À l'image de *Vinorelle*, ou comment appréhender l'art ancien de la peinture au vin. La nouveauté de l'été : un atelier où sont mis en parallèle les arômes du vin et les effluves d'un parfum. Le concept est d'identifier des fragrances, de les mémoriser et d'essayer de les déceler dans divers crus. Le tout orchestré par un parfumeur aguerri.



Clou de l'expérience : la création d'une eau de parfum personnalisée, proposée en un seyant flacon vaporisateur de 15 ml. *J.H.*  
(04.94.99.76.76 ; [www.chateaudesaintmartin.com](http://www.chateaudesaintmartin.com)).  
Les 25 et 26 juillet, 5<sup>e</sup> édition du festival Rire en Vignes avec Chantal Ladesou et Jeanfi Janssens.

### Où en est la France ?

La France, à l'industrie fléchissante, a besoin de ressources. Mais son tourisme se développe bien. Il faut simplement le canaliser vers ce que nous savons faire car nous avons des choses incroyables à mettre en réseau.

### La Cavale, votre chai, s'inscrit dans cette dynamique ?

Ce caveau, qui a vu le jour il y a un an, est signé Jean-Michel Wilmotte. C'est l'un des plus beaux de la région et il profite à toute son économie. Dans un vignoble qui se cherche encore, comme le Luberon, les démarches œnotouristiques ont un rôle clé à jouer. D'autant plus quand elles sont soutenues par la qualité du vin.

© PRESSE.

DANIEL BOERI PRÉSENTE

# KLINIKÈ BY DRIFTERS

SUR UNE PROPOSITION DE GINO GIANUZZI

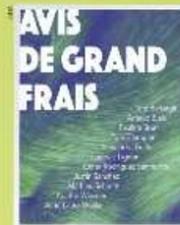
23 JUILLET - 13 SEPTEMBRE

GALERIE  
**L'ENTREPÔT**  
DANIEL BOERI

L'ENTREPÔT - DANIEL BOERI - GALERIE D'ART CONTEMPORAIN  
22, RUE DE MILLO - MC 98000 MONACO  
+ 377 93 50 13 14 [WWW.LENREPOT-MONACO.COM](http://WWW.LENREPOT-MONACO.COM)



# ÉTÉ 2018 CANNES EXPOS



▲ **AVIS DE GRAND FRAIS**  
23 JUIN - 25 NOVEMBRE  
SUDJET DES ARTISTES



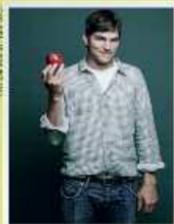
▲ **ARTS TRADITIONNELS DU JAPON ET YOKAÏNOSHIMA**  
24 JUIN - 28 OCTOBRE  
MUSÉE DE LA CASTRE



▲ **COAPS À CORPS**  
7 JUILLET - 23 SEPTEMBRE  
VILLA DOMERGUE



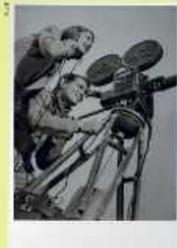
▲ **JASON DECAIRES TAYLOR FLUX**  
29 JUIN - 28 OCTOBRE  
MUSÉE DE LA MER



▲ **CANNES FAIT LE MUR**  
JUSQU'AU 31 AOÛT  
PARCOURS PHOTO DANS LES RUES DE CANNES



▲ **MAX ERNST, L'IMAGINATION EN JEU**  
13 JUILLET - 28 OCTOBRE  
CENTRE D'ART LA MALMAISON



▲ **MUSÉE ÉPHÉMÈRE DU CINÉMA**  
• SILENCE ON TOURNE!  
PARIS, BERLIN, HOLLYWOOD  
1910-1939  
• LES TEMPS FORTS DU FESTIVAL  
DE CANNES 1968 ET 2018  
15 JUILLET - 26 AOÛT  
PALAIS DES FESTIVALS  
ET DES CONGRÈS

d'infos sur cannes.com  
Des expositions #MairiedeCannes



## GUINGETTE DES ROSÉS DU ROUSSILLON

**C**inq soirées dédiées aux rosés ambassadeurs du Roussillon ont lieu dans les vignobles durant l'été. Ambiance guinguette : lampions, tables colorées, musiques entraînantes. La dégustation débute à 19h30. Un dîner champêtre, élaboré par le chef Franck Séguret (Le Clos des Lys à Perpignan) est servi sous les étoiles.

18/07 au Château Nadal Hainaut, 25/07 au Château Las Collas, 01/08 au Mas Reig, 08/08 au Château de Caladroy, 16/08 au Domaine Bellavista. 35 €/personne. Réservation ([www.vinsduroussillon.com](http://www.vinsduroussillon.com)).

## PROMENADE MUSICALE

À Montpellier, le 10 juillet, le Château de Flaugergues organise un concert classique itinérant en costumes d'époque, à travers ses jardins classés et sa nouvelle cave. À l'issue de cette visite historique, un grand pique-nique est organisé dans le parc avec les vins de la propriété. À 18h30, 20 €. Château de Flaugergues 1744 : avenue Albert-Einstein,



quartier Millénaire,  
34000 Montpellier  
(04.99.52.66.37 ;  
[www.flaugergues.com/billetterie.html](http://www.flaugergues.com/billetterie.html)).

## TOUT L'ÉTÉ :

Marchés de producteurs, groupes musicaux et vigneron vous attendent à Montpellier, Lattes, Sommières, Villeneuve-lès-Maguelone, Pézenas et Narbonne pour les Estivales de l'AOC Languedoc. Entrée 5 €. ([www.languedoc-aoc.com](http://www.languedoc-aoc.com)).

■ ÉDITION : Le Figaro Magazine/Groupe Partenaire - Contact : Claire Labadie Tél. : 04.72.32.29.12  
■ RÉDACTION : Objectif Une ([redaction@objectifune.fr](mailto:redaction@objectifune.fr)) ■ RÉDACTRICE EN CHEF : Catherine Foulsham Tél. : 04.72.32.29.13 ■ MISE EN PAGE : Pôl'arts Lyon ■ PUBLICITÉ : Groupe Partenaire : 167, Promenade des Flots-Bleus - 06700 Saint-Laurent-du-Var - Tél. : 04.72.83.74.60 ; [www.partenaire.fr](http://www.partenaire.fr)

# LE TOUR DU MONDE

Croisières Aériennes en avion privé 2018-2019

Voyager dans un esprit palace



Du 6 au 27 octobre 2018  
Du 26 octobre au 16 novembre 2019

Tel. : +33 (0)1 48 78 71 51

**safrans**  
DU MONDE

[www.safransdumonde.com](http://www.safransdumonde.com)

# DECOCLIM.FR<sup>®</sup>

Cache climatiseur & pompe à chaleur



le problème ...



la solution **decoclim.fr**

contact@decoclim.fr Tél : 0972609563

Commandez c'est livré

