

CHEZ MON CAVISTE

Les vins de l'été indien

La Provence fait systématiquement penser aux rosés, mais c'est sans compter ces vins couleur rubis...

Texte Aymone Vigière d'Anval.
Photo Valéry Guedes.



1/COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

Les Vignerons de Castellas, cuvée Prestige, 2008

Une bonne entrée en matière pour cette cuvée de la cave vinicole de la Fare-les-Oliviers, qui présente un nez cacaoité, réglissé et une bouche tournée vers la fraîcheur, avec des arômes de garrigue, thym notamment, et un côté soyeux, sans trop de boisé. 7,70 € départ cave.

2/COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

Domaine de Valdition, cuvée Vallon des Anges, 2009

Syrah, grenache et cabernet pour cette cuvée au premier nez un peu fermé, mais qui, une fois aéré, laisse venir ses arômes de petits fruits noirs, réglisse et épices, puis se prolonge par une bouche ample et chaleureuse. 12 € env. départ cave.

3/CÔTES-DE-PROVENCE

Domaine Clos de la Procure, 2009

Un joli vin du duo Duperré-Barrera issu

de vieilles vignes, moitié grenache moitié mourvèdre, puis cinsault, carignan et syrah, tout le vignoble étant bio. Un nez complexe sur des notes de réglisse, cacao, épices douces, présentant une belle droiture et une bouche, ample et nette. Une cuvée sur la profondeur mais sans lourdeur ni côté alcooleux, malgré sa jeunesse. 13 € départ cave.

4/BANDOL

Domaine de Terrebrune, 2007

Reynald Delille, reconnu pour la délicatesse de ses cuvées sans côté "body-buildé", offre ici un rouge au premier nez animal, sanguin, réglissé, puis, à l'aération, sur le registre des fruits rouges et noirs, de la violette, de la rose et qui devient une jolie matière en bouche, tout en finesse et sans lourdeur ni sécheresse, mais avec une réelle fraîcheur. Élégant. 19,50 € départ cave.

5/BAUX-DE-PROVENCE

J.-A. Charial, cuvée l'Affectif, 2005

Jean-André Charial l'incontournable

propriétaire des Maisons de Baumanière, les trois hôtels haut de gamme des Baux-de-Provence, signe ici une cuvée vinifiée avec Jean-Daniel Schlaepfer, du domaine de Lauzières. Elle possède un nez puissant, sur des arômes de pruneau, fruits noirs, lys et cacao, qui se prolonge par une jolie bouche sur du velours et de l'onctuosité... Pas de lourdeur, mais un boisé désormais fondu et un fruit gourmand. Un vin sensuel. 21 € en boutique sur place ou sur le site.

6/CÔTES-DE-PROVENCE

Château Léoube, cuvée Les Forts de Léoube, 2008

Cette cuvée, issue à parts égales de syrah, grenache, cinsault et cabernet sauvignon, possède un nez, profond et plutôt aromatique sur les petits fruits noirs, la garrigue mais également des notes mentholées. La bouche est équilibrée, puissante mais pas trop, en légèreté et sur le thym avec une belle vivacité qui fait la différence. 16,30 € départ cave.

7/COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

Domaine La Brillane, cuvée Brillane, 2006

Un bon rapport qualité-prix pour cette cuvée du joli domaine de la Brillane qui offre une fraîcheur agréable en bouche et surtout une vraie netteté, avec des tanins fondus et élégants et une matière gourmande, autour de notes poivrées, fruits rouges, réglisse douce et pointe mentholée. 9,90 € départ cave.

8/COTEAUX VAROIS

Château Lafoux, cuvée Auguste, 2009

Dominance de syrah assemblée au cabernet sauvignon pour cette cuvée qui possède des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs alliés à des notes épicées et cacaoées et qui présente également une jolie matière, tout en équilibre. Le boisé est fondu et la bouche est généreuse sans être alourdissante. On en redemande! 12 € départ cave.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.