

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

larvf.com

Carrières

Réussir dans  
le commerce  
du vin

**Nouvelle  
Formule**

+ de dégustations  
+ de conseils  
+ de vins

**Haut-  
Piémont**

L'autre berceau  
du nebbiolo

Millésime  
**2018**

# Les meilleurs vins jugés à l'aveugle

Région par région, 1800 coups de cœur  
sélectionnés par nos experts à partir de 5 euros

**Thierry  
Germain**  
Vigneron  
à Saumur

De Cancale  
à Saint-Malo  
Les adresses  
d'Éric Beaumard

NUMÉRO SPÉCIAL • 236 PAGES

M 08279 - 632S - F : 8,20 € - RD

# Les enjôleurs flacons de Provence

## Les Baux-de-Provence

9 vins dégustés

Ici, l'ensemble des vins est plutôt homogène. Nous espérons qu'ils ne se fatigueront pas pendant leur élevage et conserveront leur gourmandise et leur spontanéité. A. G.

### 15-15,5/20 L'AFFECTIF

● Cette valeur sûre affiche un profil bien mûr cette année, dynamisé par une belle trame épice. L'élevage l'a affiné. 22 €

### 14-15/20

#### MAS DE GOURGONNIER

● Loin des rouges pour touristes, ce vin est fidèle à son caractère un peu sauvage et sanguin. Très bon rapport qualité/prix. 7,90 €

### 14/20

#### MAS DE LA DAME

● La Stèle  
Ce blanc moderne, à la texture tout en rondeur et agréablement polie ne verse pas dans la technologique. 9,95 €

### 14/20

#### CHÂTEAU ROMANIN

● Le plus vaste domaine en biodynamie de l'appellation (58 hectares) propose ce blanc friand et souple, aux agréables parfums de fruits blancs et d'agrumes. 22,50 €

## Palette

6 vins dégustés

À Palette, peu de volumes ont été produits cette année, la faute au mildiou. Les échantillons dégustés n'ont ni la concentration ni la profondeur des vins nés dans les grands millésimes mais ils affichent tout de même l'identité vigoureuse de leur terroir. A. G.

### 16-16,5/20

#### CHÂTEAU SIMONE

● Les vieilles clairettes de château Simone expriment dans ce 2018 un caractère plus léger que d'ordinaire mais elles conservent l'énergie calcaire et vigoureuse de leur terroir. La très belle sincérité du fruit nous a séduits. 32 €

### 15,5-16/20

#### CHÂTEAU CRÉMADE

● Voici un beau blanc nuancé au caractère méditerranéen. Élaboré le plus naturellement possible, il révèle la race calcaire de son terroir. Un excellent vin de table. 19 €

### 15,5-16/20

#### CHÂTEAU SIMONE

● Ce rouge svelte et frais est extrait en douceur. À dominante de grenache, il est peu concentré, en demi-corps. Il s'équilibrera tranquillement dans les quinze ans. 32 €

### 15-15,5/20

#### CHÂTEAU HENRI BONNAUD

● Les saveurs de fruits noirs explosent en bouche. Espérons que l'élevage sous bois n'entamera pas la fraîcheur de ce rouge civilisé et qu'il conservera son élan dynamique. 23 €

## Cassis

14 vins dégustés

Cette année encore, nous dressons le même constat : si les vigneron de l'appellation récoltaient des raisins plus mûrs, leurs blancs seraient plus chamus et profonds. À leur décharge, ce millésime pluvieux n'a pas facilité le développement du fruit, notamment celui de la marsanne. Quelques cuvées plus ambitieuses, élevées sous bois et en œufs béton, sont en cours

## Château Crémade

LE COUP DE CŒUR

# Ils font à nouveau rayonner les 25 cépages de Palette



Sophie travaille à la vigne tandis que Philippe gère la partie commerciale.

En 1947, deux familles ont contribué à la création de Palette, la plus petite appellation de Provence (48 hectares) : les Rougier du légendaire château Simone et les Vidalin du plus discret château Crémade. Ce dernier a été repris en 2001 par Sophie et Philippe Moquet. Le couple fait à nouveau rayonner ce domaine historique avec des vins issus de vieilles vignes de 25 cépages complantées et taillées en gobelet et qui reflètent bien leur terroir calcaire. Vins blanc, rouge et rosé sont élevés en douceur dans des barriques puis dans des barriques usagées, ce qui leur permet d'exprimer un caractère plein et terrien, empreint d'une certaine force tranquille. A. G.

d'expérimentation. Ça bouge un petit peu à Cassis. A. G.

### 14,5/20

#### DOMAINE DU BAGNOL

● La recherche d'une maturité plus poussée du raisin confère davantage de gourmandise à ce blanc. Il dévoile en bouche un gras plaisant et termine sur une belle finale au fruit croquant. N. C.

### 14/20

#### DOMAINE COURONNE DE CHARLEMAGNE

● Voici un blanc juvénile et brillant. En bouche, il offre beaucoup de souplesse et de légèreté. 14,50 €

### 14/20

#### CLOS SAINTE-MAGDELEINE

● Ce vin a du mal à trouver son équilibre faute d'acidité. Sa bouche met en avant un grain plaisant. Un supplément de chair lui conférerait davantage de charme. 18 €

## Coteaux d'Aix en Provence et Coteaux varois en Provence

68 vins dégustés

Les rouges déjà plaisants offrent une définition pulpeuse, sans excès d'alcool ni de