



Notre sélection de rouges provençaux

Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont dégusté près de cent cinquante bouteilles et en ont retenu quarante-six, à tous les prix

BANDOL

Château Barthès, 2020

Le nez de ce bandol est plus que séduisant, il est aguicheur. Et les promesses d'un vin à la belle charpente sont tenues quand les arômes envahissent le palais. Fruits noirs et épices se conjuguent dans un bel équilibre, pour un vin profond et vif. **17,50 €.**
Tél. : 04-94-98-60-06.

Domaine Les Luquettes, 2021

Bien qu'un poil trop jeune, et encore marqué par son élevage en barrique, ce vin s'impose par son côté « classique incontournable ». Implanté à Bandol (Var) depuis le XVIII^e siècle, ce domaine familial sait, en adaptant prix et goûts, se rendre accessible aux amateurs d'aujourd'hui sans trahir son histoire. Ce vin charnu aux notes poivrées reste simple parce qu'il n'a rien à prouver. **20 €.**
Les-luquettes.com

Château Salettes, 2019

Un vin qui a du coffre. Le mourvèdre (80 %), complété par le grenache et la syrah, s'exprime impeccablement. Elevé en cuve tronconique béton puis en foudre pendant dix-huit mois, il est parfait avec ses arômes de mûre, de cassis et même de groseille, enrichis d'une pointe de violette et d'épices, signatures du

mourvèdre. Une jolie réalisation de Julie Devouassoux. **24,20 €.**
Salettes.com

Domaine Le Galantin, 2015

Ce domaine continue de nous enchanter avec ses vins des trois couleurs. Le rouge est à la hauteur, et le millésime 2015 prouve les capacités de garde des bandols. Le nez évoque violettes, pruneaux, griottes, épices poivrées... Les tanins sont fondus, mais offrent profondeur et tension, tout en équilibre. Bravo! **25 €.**
Le-galantin.com

La Bastide blanche, 2021

S'il est des vins de lieu, celui-ci en est un. Avec sa texture de velours, empreinte de notes épicées, salines et de garrigue, il ne peut cacher son origine. Bâti majoritairement de mourvèdre accolé à trois autres cépages locaux, il se déploie élégamment grâce à un élevage de plus d'un an et demi. Une valeur sûre. Bio. **26 €.**
Bastide-blanche.fr

Domaine Les Terres promises, « Amourvèdre », 2021

Coup de cœur pour ce vin si original! On se laisse emporter par sa franchise et sa signature racée. La matière épouse magnifiquement l'harmonie de l'ensemble pour déployer une incroyable persistance. A goûter absolument. **29 €.**

Lesterrespromises.fr

Les Œuvres vives, 2021

De sa robe quasi noire s'échappent des arômes appétissants. Exubérant mais élégant, l'ensemble révèle un savoir-faire de haute volée. Bâti sur du mourvèdre (90 %), cépage fondateur de l'appellation, et lié à un peu de carignan et de cinsault, ce vin éblouit par ses saveurs gracieuses. **32 €.**
Domaine-œuvres-vives.fr

Domaine La Suffrène,

« Les Lauves », 2016

Ce vin a beau se cacher sous une robe noire, il reste frais et élégant, notamment grâce à des notes poivrées intenses. Avec ses petits rendements, le millésime 2016, que l'on peut apprécier pleinement en ce moment, est taillé pour une très longue garde qui révélera sa finesse. **32,50 €.**
Domaine-la-suffrene.com

Domaine de La Font des Pères, 2020

L'histoire du domaine remonte à cinq siècles, quand les moines observantins (de la famille franciscaine) se sont installés sur des terres où se trouvait une source (« font ») naturelle. L'aventure se poursuit avec de superbes vins. Le rouge est parfait avec, en bouche, des arômes légèrement torrifiés (café et cacao), de vanille et de fruits rouges bien mûrs. Bio. **35 €.**
Lafontdesperes.com

Domaine de Terrebrune, 2020

Terrebrune est toujours au rendez-vous de nos sélections de rosés. Mais ce domaine propose aussi (et surtout) des blancs et des rouges somptueux. Son bandol rouge est incroyable de complexité et de délicatesse. Le vin est souple et puissant. Il se garde des dizaines d'années, Terrebrune proposant de nombreux millésimes. Quelle chance! Bio. **37 €**.
Terrebrune.fr

Baravéou, 2021

Un coup de cœur pour ce domaine qui a signé son premier millésime rouge en 2018! Elaboré à partir de mourvèdre (90 %) et de grenache, ce flacon s'impose d'emblée par son élégance et sa finesse. La matière est magnifiquement travaillée, d'une harmonie exemplaire. A découvrir! Bio. **40 €**.
Vinsdebandol.com

Château Pradeaux, 2019

Un vin exceptionnel qui se distingue par des nuances aussi riches que complexes : garrigue, herbes aromatiques, épices, tout en élégance. Ce mourvèdre (95 %) associé à un peu de grenache se structure autour d'une chair sensuelle. Un modèle du genre! **40 €**.
Chateau-pradeaux.com

Château Romassan, 2020

Magnifique bandol réalisé par une propriété des Domaines Ott, qui a rejoint, en 2004, les champagnes Louis Roederer. Le nectar est à la hauteur du prix. Le mourvèdre est au top de sa forme, avec des tanins séduisants, peu agressifs, des notes de fruits noirs et d'épices. Cette bouteille saura vous attendre longtemps. **56,30 €**.
Domaines-ott.com

BAUX-DE-PROVENCE

Mas Sainte Berthe, « Tradition », 2021

Il existe encore de jolis vins à prix doux dans cette appellation. Rond et souple – l'élevage en fût a parfaitement joué son rôle –,

l'assemblage de grenache, syrah et cabernet sauvignon dégage des arômes de fruits noirs qui s'entourent de garrigue sur la finale. Un air d'été s'invite à table. **9,80 €**.
Massainteberthe.com

Domaine de Lauzières, « Solstice », 2016

Quelle joie de déguster un tel vin! Agé de 8 ans, ce grenache noir (à 95 %, le reste de syrah) est désormais prêt pour les réjouissances. Il est doté d'un beau bouquet, entre fruits noirs, praliné et réglisse. Sa trame tannique est parfaitement dosée. Biodynamie. **19 €**.
Domainedelauzières.com

Château Romanin, « Grand Vin rouge », 2018

Il ne faut pas hésiter à aérer ce vin, moitié syrah, moitié mourvèdre, pour qu'il déploie son potentiel de séduction. Il se montre alors gourmand, avec des arômes de chocolat et d'herbes aromatiques, sans se départir de son élégance. Biodynamie. **27 €**.
Chateauromanin.com

Château Dalméran, « Phenix », 2021

Coup de cœur pour cette cuvée confidentielle et atypique. Pas dans les cépages (syrah, grenache, cabernet sauvignon), mais dans sa personnalité. Sa minéralité nous chavire : le jus est iodé, et ça lui donne une sacrée allonge. Voilà un vin qui fait parler ses racines. En bonus, une étiquette de toute beauté. Bio. **28 €**.
Dalmeran.fr

CASSIS

Bodin, 2021

A l'opulence des arômes à la palette variée – fruitée, florale et épicée – répondent des tanins fins et élégants. L'assemblage grenache et mourvèdre sera l'excellent allié d'un dîner joyeux et de bonne tenue. **18 €**.
Vins-cassis-bodin.fr

Domaine du Bagnol, « Cuvée Marquis de Fesques », 2021

La cuvée la plus prestigieuse de ce domaine réputé est issue

des plus vieilles parcelles. Ce vin, fait de mourvèdre et de grenache, a des arômes de fruits cuits, légèrement confiturés, qui soulignent une charpente élégante et une finale fraîche. Bio. **28,50 €**.
Domainedubagnol.fr

COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

Domaine Tour Campanets, 2022

Un merveilleux ovni : la bouteille transparente, laissant voir une robe grenadine, a de quoi étonner. Mais c'est sa souplesse, son fruité franc et honnête qui nous emballent : impossible de s'en lasser! Le cépage principal est la counoise, une ancienne variété méditerranéenne donnant des vins frais et légers. Enfin un rouge de soif en Provence! Bio. **9,50 €**.
Domaine-tour-campanets.com

Domaine Vallon des Glauges, « Oddo », 2022

Il y a du relief dans ce vin, qui ne cesse d'évoluer dans le verre comme sur la langue. Des parfums de fruits rouges pointent, suivis d'une note de myrtille. Au palais, il est élané. On termine sur des arômes d'épices et de garrigue. Un joli voyage. **15,50 €**.
Vallondesglauges.com

Château Paradis, 2020

Ce vin a du peps! Perlant à l'ouverture, il faut l'agiter dans le verre pour dissiper les restes de gaz. Il livre alors ses arômes de fruits confiturés, avec beaucoup de charme sur la langue et une belle assise tannique. **15,50 €**.
Chateauparadis.fr

Domaine Fredavelle, « Inspiration|s », 2022

Un vin atypique dans l'appellation mais doté d'un charme ravageur. Syrah et carignan s'acoquinent pour donner naissance à un jus de fruit fermenté aux arômes explosifs de mûre et d'hibiscus. Très souple en bouche, avec une finale tonique, il est diablement joyeux. Bio. **18 €**.
Fredavelle.fr

Château Bonisson,
« Cuvée B », 2020
Vendanges manuelles, labour à cheval, grenaches âgés de 60 ans : cette bouteille est le fruit d'un travail soigné qui se ressent dans le verre. Des arômes de fruits et d'épices, une texture harmonieuse, suave et charnue : tout est à sa place. Bio. **25,40 €.**
Bonisson.com

COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE

Domaine du Deffends,
« Champs de la Truffière », 2018
Quelle aubaine de trouver un millésime prêt à boire, même si le flacon peut être gardé quelques années ! Toujours est-il que sa maturité actuelle respire d'originalité et de précision. On aime son classicisme et son élégance, sa simplicité et son équilibre. Bio. **17,50 €.**
Deffends.com

Château Thuerry,
« Les Abeillons », 2019
Un vin généreux mais sérieux, concentré juste ce qu'il faut, bien équilibré aussi. Ses tanins sont encore fermes, sans être assés-chants. Quelques mois de garde se chargeront de l'assouplir, mais il est déjà agréable. **19,50 €.**
Chateauthuerry.com

Château Carpe Diem,
« Major », 2021
Le jus est si noir qu'on ne l'imagine pas aussi nuancé et salivant en bouche. Il exhale même de la fraîcheur grâce à des notes poivrées raffinées. Sans doute est-ce dû au cabernet sauvignon dominant l'assemblage, qui contrebalance par sa tenue l'exubérance de la syrah et du grenache. Bio. **24 €.**
Chateaucarpediem.com

Domaine Les Terres promises,
« Ame qui vive », 2021
On craque pour les arômes francs de fruits noirs et rouges (mûre, cassis, framboise), très directs, donnant un côté authentique au breuvage. Ils enrobent une

texture fluide et tonique, rendant le tout très digeste. Bio. **25 €.**
Lesterrespromises.fr

Château La Calisse,
« Cuvée Etoiles », 2021
Dix hectares soignés aux petits oignons qui abritent un joyau, cette cuvée haut de gamme. Il y a tout dedans : une concentration ciselée, de la profondeur, de la finesse, de l'élégance. Quelle classe ! Pour un repas gastronomique, évidemment. Bio. **50 €.**
Chateau-la-calisse.fr

COTEAUX-DU-VERDON

Myrko Tépous, « Saint Jean », 2023
Absolument lumineux. Et davantage quand on apprend que le vin est issu d'un jeune domaine né en 2017 à partir de vieilles vignes de plus de 40 ans. Ce pur grenache affiche une sensualité extraordinaire grâce à des notes de fruits mûrs et charnus, des nuances élégamment épicées et un équilibre parfait. **23 €.**
Myrkotepous.com

CÔTES-DE-PROVENCE

Cellier de la Crau,
« Château jaune », 2023
Les coopératives sont nombreuses en Provence. Mais peu d'échantillons de leurs cuvées nous sont parvenus. Raison de plus pour retenir ce vin bien sympathique, assemblage de 80 % de syrah et 20 % de cabernet sauvignon, facile à boire, sur des notes fruitées. Joli prix. **8,50 €.**
Cellierdelacrau.fr

Domaine Les Trois Terres,
« Cuvée Famille », 2020
Un joli vin provençal ! Nez expressif, bouche bien ronde et souple, arômes de fruits noirs, de violette, un peu d'épices. On aime la simplicité quand elle se traduit ainsi. Et à ce prix ! **10,50 €.**
Domainetroisterres.com

Vignobles Gueissard,
« Cuvée G », 2020
Un vin particulièrement réjouissant, surtout à ce prix. Ses notes aromatiques de poivre et de

confiture de framboise sont appétissantes, et nulle sucrosité ne gêne la dégustation. Au contraire, le vin se tient droit et la finale est juteuse. Charmant. **13 €.**
Lesvignoblesgueissard.com

Château La Tour de l'Evêque,
« Sainte-Anne », 2021
On aime le classicisme rassurant d'une bouteille aux tanins satinés, nuancée de notes de cerise ou de pointes de myrtille. En réalité, ce vin est marqué par le grenache dominant, qui lui donne un aspect floral délicieux. Finale finement poivrée. Bio. **14 €.**
Toureveque.com

Gavoty, « Storia », 2021
Sombre et souple, ce vin fait encore preuve d'un peu de fermeté, mais en le carafant ou en l'attendant un peu, on ne passera pas à côté de ses qualités. Marquée par des notes de fruits noirs et de réglisse, sa structure est parée pour affronter de belles pièces de viande. Un vin généreux. **17 €.**
Gavoty.com

Domaine Terre de Mistral,
« Nadia », 2019
Les vins de Nadia et Serge Davico, installés à Rousset (Bouches-du-Rhône), au pied de la Sainte-Victoire, nous ont toujours séduits. En rosé bien sûr, mais ces rouges sont aussi beaux, possédant de belles capacités de garde, comme cette cuvée « Nadia ». Un vin puissant et soyeux, aux arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices. **20,20 €.**
Terre-de-mistral.com

Domaine Sainte-Marie,
« 1884 rouge », 2020
Très joli travail pour ce domaine de 40 hectares géré par la famille Duburcq, à Bormes-les-Mimosas (Var), en bio, et même végan. L'assemblage de quatre cépages (syrah, grenache, carignan et cabernet sauvignon) confère à ce vin une belle richesse aromatique, de fruits rouges et noirs, d'épices. Du velours aux tanins bien fondus. Bio. **21 €.**
Domainesaintemarie.fr

Domaine de Capelude,
« Rouge de schistes », 2022
La Provence propose une belle variété de cépages qui donnent des vins fins et complexes. Syrah, carignan, cinsault et tibouren conjuguent ici leurs typicités sur un terroir de schistes, pour ce vin fleuri et fruité. Bio. **21,50 €**.
Tél. : 06-75-86-46-66.

Château Barbeyrolles, 2021
Sans doute parce que la syrah l'emporte, ce côtes-de-provence de la presqu'île de Saint-Tropez est à la fois d'un noir d'encre et concentré en bouche. Mais on sent poindre ses nuances juteuses et équilibrées, issues d'une matière saine et gourmande. Un vin intense qui reflète son paysage coloré et parfumé. Bio. **24 €**.
Barbeyrolles.com

Château des Sarrins,
« Rouge Secret », 2019
Un esprit un brin bordelais souffle sur cette cuvée qui présente un nez sophistiqué de tabac, de poivre et de cacao, où l'on sent l'élevage en barrique de trente-six mois. Un vin bon chic bon genre qui fera merveille lors d'un repas distingué. Bio. **25,40 €**.
Chateaudessarrins.com

Château Les Valentines,
« Bagnard », 2020
La cuvée tire son nom du travail de forçat entrepris par les vignerons pour remettre en ordre une parcelle. Issu de vieilles vignes de mourvèdre, syrah et cabernet sauvignon, le vin est épicé, avec une belle rondeur en attaque et une solide charpente. Un vin avec un chouette potentiel. Bio. **27 €**.
Lesvalentines.com

Château La Mascaronne, 2019
D'abord une somptueuse robe rubis. L'élégance se confirme au nez, puis un bouquet aromatique puissant et précis se développe en bouche. On aime beaucoup les notes de cerise, de cassis, voire de cacao, et la touche poivrée qui souligne le tout. Bio. **27,50 €**.
Chateau-lamascaronne.com

Clos Saint-Joseph, 2022
Mieux vaudrait caractériser ce rouge écarlate, issu de sept cépages, avant de déguster ce jus dense au côté nature. Surgira alors son originalité gourmande et séveuse. D'ailleurs, avec son caractère montagnard des hauteurs niçoises, ce petit domaine de 5 hectares des Alpes-Maritimes est le seul à bénéficier de l'AOP côtes-de-provence. **29 €**.
Tél. : 04-93-05-73-29.

Château La Martinette,
« La Grande Pièce », 2020
Cet assemblage de mourvèdre, cabernet sauvignon et syrah n'est proposé que pour les millésimes de grande qualité. L'élevage est à la hauteur avec douze mois de fût de chêne, puis dix-huit mois dans des cuves tulipes en béton et, enfin, six mois en bouteille dans les caves du domaine. La complexité aromatique le dispute à la puissance, au côté soyeux aussi, avec des épices, des fruits noirs. Bio. **32 €**.
Chateaulamartinette.com

Château de Brégançon,
« Hermann Sabran », 2021
Une cuvée qui ne déparerait pas sur la table de l'Élysée – la résidence d'été des présidents de la République est voisine du domaine. L'assemblage de syrah et de mourvèdre cueillis à pleine maturité produit un vin profond, puissant et vif tout à la fois. Avec des notes de fruits noirs et rouges confiturés, des pointes épicées et vanillées... Superbe! Bio. **53 €**.
Boutique.chateau-de-bregancon.fr

MÉDITERRANÉE

Revelette, « Le Grand Rouge », 2021
De la grâce avant tout! Ce vin de terroir dépasse ses six cépages, du cabernet sauvignon au pinot noir, en passant par la syrah, utilisés comme des filtres exprimant les nuances du sol. C'est l'esprit du lieu qui jaillit dans une aromatique florale et fruitée. Bio. **34 €**.
Revelette.fr