

25^e hors-série

Cuisine et Vins

DE FRANCE

Septembre - Octobre 2018 - 4,90 €
www.cuisineetvinsdefrance.com

LES VINS D'AILLEURS
Portugal, Espagne, Tasmanie

DEMAIN LE VIN
Que boirons-nous dans le futur ?

CHATEAU HAUT-BRION
*Dans les cuisines
du Grand Cru Classé*

DANS LES VIGNES
*Biodynamie, permaculture,
agroforesterie...
la nature respectée*

Nos 220 coups de cœur

Région
par région,
une sélection
exclusive des vins
qu'il vous faut



Les foires aux vins

Les meilleurs rapports prix-plaisir
par enseignes, cavistes et sur Internet

M 02312 - 25H - F - 4,90 € - RD



Coteaux d'Aix-en-Provence blanc

Domaine de La Mongestine, Les Monges 2017 - 9,50 €

Belle amplitude, fenouil et citron confit net et franc, jolie matière, belle tension petit fruit : c'est superbe et d'une rigueur insolente pour le Sud. On aime la gourmandise de la structure, le velouté de la mâche et la tension particulière de la fin avec ces notes de verveine. Également en rouge : un vin de soif fluide vinifié sous extraction douces pour désaltérer.

Domaine de La Mongestine, RD 561, 83560 Artigues. D6 15 08 26 89. contact@lamongestine.com

Coteaux Vrais rosé

Château Margillière, Bastide 2017 - 9,80 €

Est-ce un blanc ? Un rosé ? Est-ce important ? Tout le monde sait que les meilleurs rosés sont vinifiés à l'identique des vins blancs. Alors la question de la couleur, qui pourtant soulève la polémique, n'aura pas cours ici. Ce qui nous plaît c'est la fraîcheur du nez, le gras salin de la bouche, les notes d'iode de la finale et la tension particulière de ce vin qui sent le rosé dans les terminaisons de fruits rouges délicates.

Domaines Bunan, 338 bis, chemin de Fontonieu, 83740 La Cadière-d'Azur. 04 94 98 58 98. bunan@bunan.com

Coteaux d'Aix-en-Provence rouge

Domaine des Béates, Les Béatines 2016 - 10 €

Solidement ancré sur les bases d'un raisin mûr à souhait et sur celles d'un vignoble en bio, le nez explose d'arômes de fruits noirs et possède la pureté et la précision. Idem pour la bouche aux tanins poudrés avec la tension qu'il faut pour supporter la concentration du jus. Profondeur et densité sont ses deux atouts.

Domaine des Béates, route de Caireval, BP 52, 13410 Lambesc, 04 42 57 07 58. contact@domaine-des-beates.com

Côte de Provence rosé

Domaine Île des Embiez 2017 - 13 €

Olivier Dauça, le faiseur de vins bordelais, porte aussi son savoir en Provence. Il est derrière les vinifications de ce rosé qui sent l'anis et le fruit, le pin et l'iode, produit sur une île minuscule en face de Bandol, non loin de Marseille, une île liée éternellement à Paul Ricard, son île. Gras et étincelant sans être clinquant, vif et tendu, preuve que si Dauça excelle à Bordeaux, il sait aussi vinifier des provençales.

Domaine Île des Embiez, 83140 Six-Fours-Les-Plages. 04 94 10 65 20. www.lesilespaulricard.com

Côte de Provence rosé

Carpe Diem - 14,50 €

Couleur rose pâle un peu tachée de reflets d'argent, celle qui plaît au commerce. Pour nous, peu importe la robe du rosé, l'essentiel est qu'il possède l'équilibre entre le gras ou la rondeur, les notes de fruits (on évite le pamplemousse variétal) et l'acidité. Pari gagné dans ce *Carpe Diem*, sphérique et croquant sur les framboises et les agrumes.

Château Carpe Diem, 4436 route de Carcès, 83570 Cotignac. 04 94 04 72 88. contact@chateaurpediem.com

Côte de Provence rosé

Clos Cibonne, Tibouren, Cuvée Caroline 2016 - 16 €

Ce rosé là est inclassable. Nous ne le classerons donc pas ! Son raisin, le tibouren, sort de l'ordinaire ; sa couleur sort des canons habituels et son bouquet bouleverse par son particularisme. Un ensemble de caractéristiques qui fait de ce rosé à l'étiquette - qui elle aussi défrise... -, un rosé que les amateurs s'arrachent et qui rend addict.

Clos Cibonne, chemin de la Cibonne, 83220 Le Pradet. 04 94 21 70 55. contact@clos-cibonne.com

Coteaux vrais en Provence rouge

Château Fontainebleau 2015 - 17 €

Valérie Courrèges, qui conseille le domaine, sait y faire en matière de rouges. Elle hisse ses vins parmi ceux qui comptent en terre provençale. L'eau qui court en sous-sol et sur le domaine donne aux vins un tempérament plus nordiste. Séduisant sur une structure ferme, les tanins sont soyeux et la finale séveuse.

Château Fontainebleau du Var, route de Montfort-sur-Argens, 83143 Le Val. 04 94 59 59 09. info@chateaufontainebleau.fr

Côte de Provence rouge

Clos de l'Ours, Le chemin 2016 - 19,50 €

Du gras de l'amplitude, de la mâche et de la tension, un fruit radieux, de la délicatesse et une belle ampleur sur des notes de cacao et de fruits noirs. Le vin dégage une intense franchise et de la douceur, en même temps que des tanins mordants. C'est le vin de tous les paradoxes on adore.

Clos de l'ours, Fabienne et Michel Brotons, 4776, chemin du Clos-du-Rouo, 83570 Cotignac. 04 94 04 77 69

Coteaux d'Aix-en-Provence rouge

Domaine la Réalitière, Le Chant du coq 2015 - 21 €

Bénéficient de l'altitude, le domaine produit des vins sur la fraîcheur, qui restent droits et digestes, quel que soit les millésime. Même en 2015, si la bouche offre une matière très mûre, juteuse et savoureuse, la matière est touchée par des tanins précis, fins, délicats et frais donnant un caractère désaltérant sur une finale ciselée.

Domaine la Réalitière, route de Jouques, 83560 Riens. 04 94 80 32 56. realitiere@terre-net.fr

Patrimoine rouge

Nicolas Mariotti Bindi, Porcellese 2017 - 21,50 €

Un temps au domaine Leccia, dès son retour du continent Nicolas Mariotti Bindi a trouvé sa voie, sa cave et son terroir. Il y produit un blanc à partir de massales de vermentino sans bois, qui pourtant souffre la rondeur du raisin sur une finale vive comme l'éclair. En rouge et en 2017, *Porcellese* a le tanin ferme et l'éclat d'une fraîcheur posée sur une matière de velours.

Domaine Mariotti, lieu-dit Torra, 20232 Oletta. 06 12 05 24 59. nicolasmarriottibindi@icloud.com