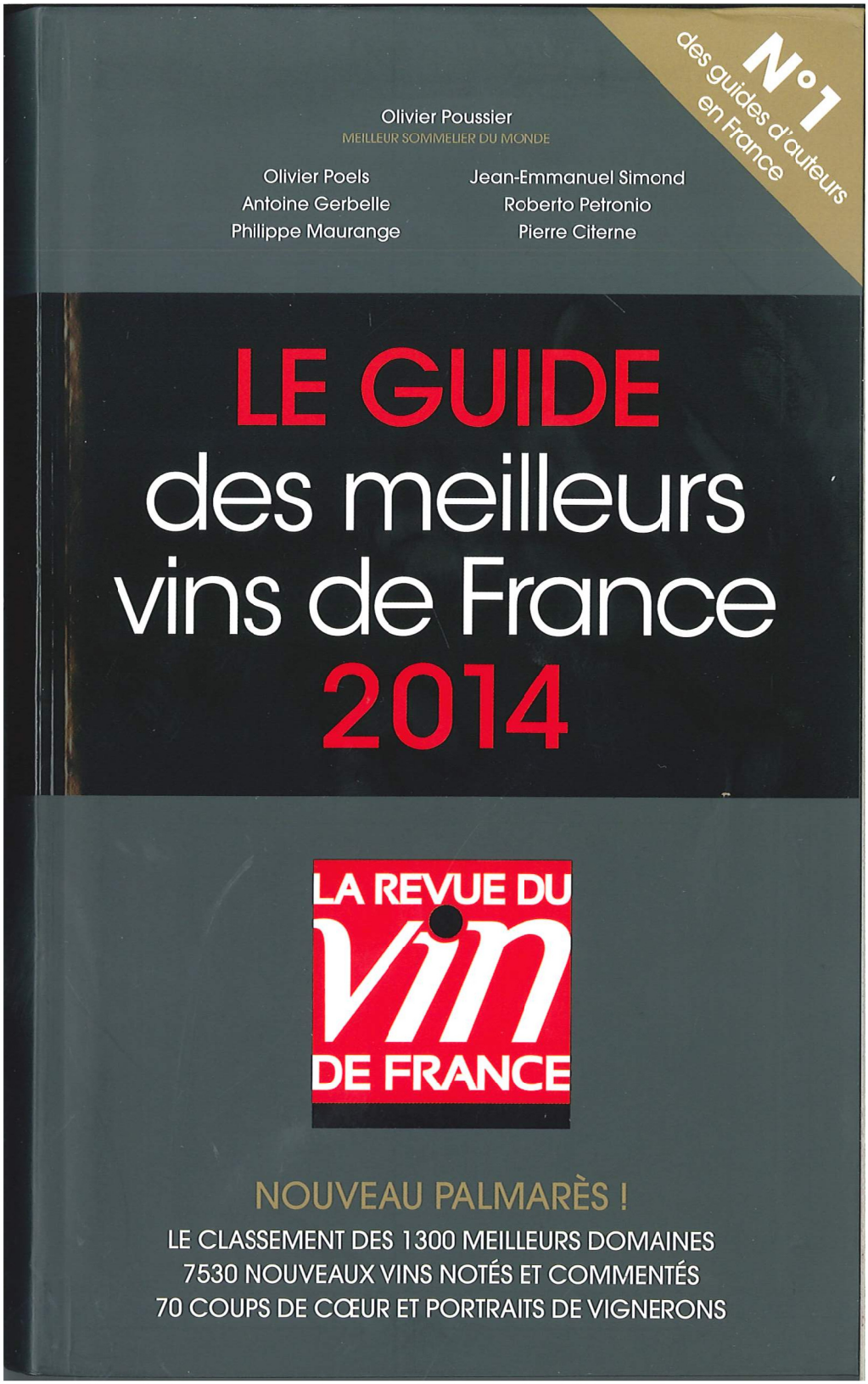

Domaine Gavoty

CÔTES DE PROVENCE

★

Le domaine Gavoty est situé sur le village de Cabasse, en plein cœur de la Provence (secteur de Brignoles). Roselyne Gavoty confirme son savoir-faire et sa maîtrise inégalée dans la production de vins blancs. Notre préférence va à la très fameuse cuvée Clarendon, qui exprime une finesse et une complexité aromatique évoquant les épices, le fruit et la minéralité, tout en possédant la capacité de se bonifier sur quelques années. Très digestes, les rouges expriment des saveurs de fruits macérés, avec des notes sauvages de truffe et de garrigue très classiques de la Provence. Si nous avons souvent regretté de trouver des tanins un peu asséchants sur les rouges, les derniers millésimes sont plus équilibrés avec une agréable suavité, et s'épanouissent avec davantage de panache sur cinq ans. Les rosés restent très techniques !

Les vins : les blancs forment indiscutablement la valeur sûre du domaine. Dans la cuvée Clarendon : tout jeune, le 2012 reste sur ses arômes primeurs (fruits blancs, tilleul), mais il se distingue par un équilibre très fin et un fruité précis ; l'attendre au moins deux ans s'avère indispensable. Également très jeune, le 2011 offre à ce stade une sensation de gras et de limpidité en bouche dans un style fin et plus salin que le 2012. Un peu plus en avance sur son évolution d'acidité faible, le 2009 se montre épanoui avec de fines notes grillées et une bouche grasse et enrobée. On prend déjà du plaisir à le boire – un passage en carafe lui fait du bien – mais il vieillira un peu moins longtemps ! Très droit, gardant une grande fraîcheur gustative, le 2008 demeure l'archétype du Clarendon blanc élancé et fin. S'il marque une très légère évolution, il ira très loin dans le temps. En rouge, toujours dans la cuvée Clarendon, le 2009 s'avère un vin de haute maturité, très fruité et juste, gagnant en finesse à l'aération. Si le 2005 garde des tanins présents, son profil minéral est séduisant et lui apporte une belle complexité. Inversement, le 2007 s'est refermé et affiche des traces végétales au nez et en bouche. La truffe, le fruit macéré et les épices forment l'expression du 2001 ; à ouvrir sans tarder.

☐ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2012	15,50 €	16
☐ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2011	17 €	16,5
☐ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2009	19 €	15,5
☐ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2008	22 €	16,5
▒ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2012	13,90 €	13
▒ Côtes de Provence Tradition 2012	8,45 €	14
▒ VDF Récital de Roselyne	9 €	12,5
■ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2009	12,50 €	15
■ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2007	13,50 €	14
■ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2005	13,50 €	15,5
■ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2001	32 €	15

Rouge : 20 hectares.
Cabernet-sauvignon 5 %, Cinsault 40 %, Grenache 40 %, Syrah 15 %
Blanc : 5 hectares.
Rolle 90 %, Ugni ou Ugni blanc (trebbiano) 5 %, Clairette 5 %
Production moyenne : 150 000 bt/an

Domaine Gavoty, Le Grand Campdumy, 83340 Cabasse
Tél. : 04 94 69 72 39 **Fax :** 04 94 59 64 04
E-mail : domaine@gavoty.com
Site : www.gavoty.com
Vente : au domaine
Sur rendez-vous.
Propriétaire : Roselyne Gavoty