

LA REVUE DU  
**Vin**  
DE FRANCE

N°1  
des guides d'auteurs  
en France

Olivier Poussier

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

Olivier Poels • Antoine Gerbelle • Philippe Maurange  
Jean-Emmanuel Simond • Roberto Petronio • Pierre Citerne

# LE GUIDE des meilleurs vins de France 2015



## SÉLECTION 100 % RENOUVELÉE

LE CLASSEMENT DES MEILLEURS DOMAINES DE FRANCE  
LES VINS DU DERNIER MILLÉSIME NOTÉS ET COMMENTÉS  
70 COUPS DE CŒUR ET PORTRAITS DE VIGNERONS

## ■ 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 dans la production de vins blancs. Notre préférence va sans hésitation à la 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. Côté rouge, les vins jouent dans un registre provençal classique exprimant des saveurs de fruits macérés, avec des notes sauvages de truffe et de garrigue. Nous les préférons dans la force de l'âge après un passage en cave de cinq années. Cependant, les blancs et les rosés d'entrée de gamme et représentant la majorité de la production du domaine sont vraiment trop simples avec un profil technologique dominant. Pour cette raison, nous retirons son étoile au domaine.

Les vins : avec peu d'acidité et peu de complexité, les rosés et les blancs (Récital et Tradition) jouent la facilité. Le Clarendon blanc offre plus de volume et de fond avec un 2013 floral qui demande encore deux ans de bouteille pour dévoiler son jus anisé subtil et tenu en finale par de fins amers. Le 2011 est incroyable de vigueur et d'ampleur. Il libère quelques notes chabliennes de sureau. Vous pourrez le boire dans les dix prochaines années. Les rouges peuvent gagner en finesse tannique. Le Clarendon 2009 livrera sa concentration après un passage en carafé. Le 2007, épanoui, s'étend sur des saveurs pierreuses légèrement lardées dans un profil très digeste. Alors que le 2004 se montre plus austère. Il offre des saveurs mûres et une structure vigoureuse sur les tanins, qui feront saliver accompagné d'un rôti de bœuf aux herbes. Si vous avez du 2001 en cave, buvez-le sans attendre !

□ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2013	16 € 15
□ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2011	19,50 € 15
□ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2009	21 € 14,5
■ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2013	14,20 € 13
■ Côtes de Provence Tradition 2013	8,80 € 12,5
■ VDF Récital de Roselyne	9,30 € 13
■ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2009	13,20 € 14,5
■ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2007	16,50 € 14,5
■ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2005	15,50 € 14,5

555

■ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2004	14 € 14
■ Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2001	34 € 14,5

**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 bl/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

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h (19h l'été). Samedi sur rendez-vous.

Propriétaire : Roselyne Gavoty