

DIX ÉTAPES GOURMANDES  
JUSQU'À SAN SEBASTIAN

VIVE L'EUROPE  
Les vins du Frioul  
et de Slovénie

**LANGUEDOC  
ET ROUSSILLON**  
Cap sur les cépages  
historiques

88 ROUGES FLAMBOYANTS

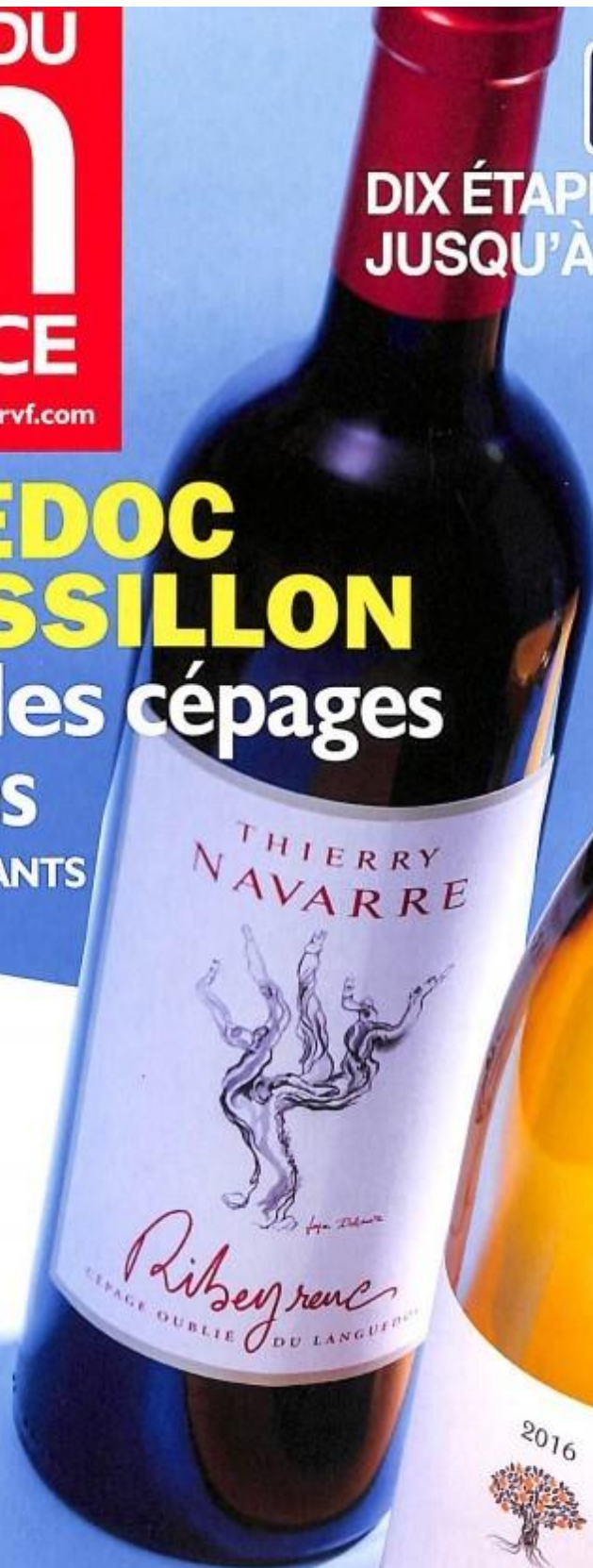
**TENDANCE**  
Ils font du vin  
en plein Paris  
et à Marseille !

**GUY ROUX  
VIGNERON**  
Pour La RVF,  
il sort le carton  
de rouges !

Méditerranée  
**40 BLANCS**  
SIGNATURE À  
DÉCOUVRIR CET ÉTÉ

**RÉVÉLATION**  
L'AFFAIRE DES  
ROMANÉE-CONTI  
JAMAIS LIVRÉES

Face à face  
**DEUX  
GRANDS DU  
MUSCADET**



# PROVENCE

## La réhabilitation de l'ugni blanc est en marche, la clairette confirme

Voici quatorze grands blancs salins et veloutés qui se bonifieront avec le temps.

**C**omme la Corse, la Provence a fait du rôle, son cépage blanc principal, surtout en Côtes de Provence. Le parti a été pris de l'utiliser seul dans la plupart des cas pour livrer des vins expressifs, ronds et faciles d'accès, mais souvent simples. Dans quelques terroirs argilo-calcaires comme au domaine Gavoty ou sur les poudingues de Bellet, le rôle affiche profondeur, retenue et un bon potentiel de garde. L'ugni blanc, qui peinait à mûrir il y a vingt ans, mérite d'être vinifié seul. Ceux du château Revelette et du Clos de la Procure sont à déguster en priorité. Incontournables, les beaux assemblages à dominante de clairette, à l'image de quelques bandols et du château Simone, se "minéralisent" au vieillissement en offrant une définition saline et veloutée d'un blanc du Sud. Longtemps oublié car délicat à travailler, le carignan blanc est un cépage d'avenir pour la Provence. Il conserve un degré d'alcool modéré et développe une impressionnante acidité naturelle. Idéal dans les assemblages ! En témoignent les vins des domaines de La Réalitière et Les Terres Promises. A. G.



DOMAINE GAVOTY, à Cabasse

### L'une des plus fines définitions du rôle

**D**ans un coin discret du Var, Roselyne Gavoty propose l'une des plus fines définitions du rôle provençal. Loin d'être exubérante et jouffle comme la plupart de ses voisines, la Cuvée Clarendon, sortie des argilo-calcaires, ne voit que la cuve inox et exprime une retenue et une tension rares. Après quelques années, son identité provençale s'affirme, comme l'illustre le 2011 (15,5/20) finement austère, mentholé, poussé par une chair sudiste.

**15/20**

**Côtes de Provence Cuvée Clarendon 2016**

Attendez au moins un an pour profiter de ce vigoureux 2016 (17 €, 17000 bouteilles) encore primaire.

Quelques millésimes, dont un savoureux 2010 (20 €), sont encore vente au domaine.



Roselyne Gavoty conserve quelques anciens millésimes au domaine. A goûter !