EXCLUSIF L'HÉRITIER DE L'EMPIRE BIC SE CONFIE

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 4 septembre 2014 n° 2190

L 13780 - 2190 S - F: 3,80 € - RD

Ce réservoir à rosé veut être reconnu pour ses rouges. Pas facile, mais gratifiant pour qui sait piloter les terroirs.

PAR OLIVIER BOMPAS

Pourquoi le rouge ? On peut vraiment se poser la question dans une région où est produit 87 % de vin rosé, 3 % de blanc et seulement 10 % de rouge. Oui, pourquoi s'embêter à ajuster les tanins, à chercher la bonne maturité, à surveiller des macérations, à conduire des élevages longs tout en conservant les arômes de garrigue et de fruits mûrs ? Le rosé, ici, c'est une tradition. *« Il n'est pas un choix par défaut, c'est un choix historique et assumé »*, confirme Marc Rolley, directeur du syndicat des côtes-de-provence depuis trente-cinq ans... Les congés payés, l'attrait de la Provence, le mythe de la Grande Bleue avec ses trois ou quatre mois où le sable ne voit pas le jour sous les serviettes, les terrasses des restaurants de plage bondées, les seaux à glace et le rosé qui coule à flots, frais et léger, quelle que soit parfois sa qualité.

Les vignerons d'ici se sont équipés : cuverie magnifique, froid maîtrisé, et même un institut technique du rosé où on étudie, conseille et devine les futures tendances. Ce vin de mode est devenu incontestablement un vrai vin, avec ses exigences, et sa consommation décomplexée a même tendance à se lisser tout au long de l'année. Mais voilà, comme disait Tristan Bernard : *« Deux pigeons s'aimaient d'amour tendre. Moralité : l'un d'eux s'ennuyait au logis. »* A force de faire tourner sans surprise la belle mécanique, certains trouvent le ronron fastidieux. Notamment la catégorie aventuriers et les jeunes générations qui ont suivi des études, fait des stages dans d'autres vignobles, en France ou ailleurs, et qui aimeraient bien varier les plaisirs : produire de grands rouges, par exemple ! Marc Rolley est conscient que la question est de plus en plus d'actualité, même si le bel ordonnancement du vignoble régional n'est pas en péril pour autant : *« Cette volonté de faire des rouges, et d'ailleurs aussi des blancs, on la ressent chez beaucoup de jeunes qui se sont installés ces dernières années, ils ont le sentiment que, pour se réaliser et être reconnus en tant que vignerons, ils doivent produire tous les types de vins. »*

LOUISE OLIGNY

Rente. A part quelques domaines historiques comme le Château Sainte-Roseline, qui revendique 35 % de vins rouges, ou la Commanderie de Peyrassol avec 20 %, ou encore un domaine mythique comme le Clos Cibonne *(voir portrait)*, qui produit à partir d'un cépage provençal quasi disparu, le tibouren, des rouges aussi originaux que rares, le gros des troupes jouit d'une rente de ■■■ situation qui pousse assez peu à la créativité. C'est plutôt du côté des petites appellations provençales que les choses bougent. Dans une certaine mesure, les coteaux-d'aix-en-provence et les coteaux-varois, et plus nettement du côté des petits crus comme bandol ou les baux-de-provence. La production des rouges y est globalement plus importante et, surtout, on communique beaucoup plus sur la notion de terroir. Cette nécessité, les responsables des côtes-de-provence l'ont intégrée : *« Notre volonté est de valoriser les terroirs*, explique Marc Rolley, *ce qui a abouti à la reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires »*, autrement dit des appellations qu'on qualifierait ailleurs de communales, voire de crus, et qui répondent aux jolis noms de sainte-victoire, fréjus, lalonde et pierrefeu, mentionnés en complément de l'appellation côtes-de-provence.

Une démarche louable dans le principe, mais qui ne fait que traduire les nuances géologiques et climatiques de l'appellation, sans faire vraiment bouger les lignes. Les défenseurs historiques du rouge en Provence se réjouissent de ce léger tressaillement, peut-être annonciateur d'un vrai tremblement en faveur de cette couleur. C'est le cas notamment de Roselyne Gavoty, du domaine du même nom, qui a depuis ■■■

MICHEL LABELLE POUR

112 PAGES

Brun

■■■ longtemps cette idée : *« Je suis toujours heureuse lorsqu'on me parle des côtes-de-provence rouges. Quand je me suis installée, j'ai dégusté avec le régisseur de l'époque, qui avait quarante ans de maison et qui avait conservé des vins très anciens. En les dégustant, je n'avais pourtant pas un palais très aiguisé, mais j'ai compris qu'il se passait quelque chose. Ils étaient fatigués mais pas morts, ils s'étaient amincis, dépouillés, mais il restait quelque chose d'intéressant. »*

Et pourtant, en Provence, pas de caves profondes et fraîches comme en Bourgogne. Sans compter que ces vins-là étaient produits pour être bus jeunes et certes pas taillés pour la garde. En 1985, les Gavoty ont installé une cave climatisée dans une ancienne bergerie et chaque année ils y conservaient quelques bouteilles. *« On a vu les rouges évoluer, on a appris à connaître nos millésimes. »* A suivi un gros travail d'identification des terroirs. *« Dans notre zone, le vignoble est en moyenne à 225 mètres d'altitude, on est dans les extrêmes climatiques, on est situé au cœur de l'appellation, sur la commune de Cabasse, et séparé du littoral par la chaîne des Maures. L'hiver il peut faire – 10 °C la nuit, avec des journées à 15 °C, et l'été on passe de 15 la nuit à 40 °C dans la journée, ça explique aussi sans doute la finesse des rouges. »*

Aujourd'hui, Roselyne Gavoty peut se permettre de proposer à la vente des millésimes anciens en rouge qui n'ont pas grand-chose à voir avec ceux qu'elle a dégustés en arrivant au domaine. Des vins structurés et profonds, qui font la démonstration que si, techniquement, on n'abuse pas des procédés internationaux et banalisants – fortes extractions et bois neuf, par exemple –, on peut obtenir sous ces climats de beaux vins de garde. *« On est des petits soldats au service du terroir, il faut y aller petit à petit. Nos rouges, c'est par le terroir qu'ils vont intéresser les gens, il faut les attendre, si on veut être crédibles aux yeux des consommateurs curieux et amateurs de bons vins, il faut avoir une démarche de vignerons, pas d'investisseurs... »* ■

Sélection sur 200 vins dégustés à l'aveugle
(* moins de 10 €)

2013

15,5/16 - Château Sainte-Marguerite (cru classé)
Le Haut-Pansard
83250 La Londe-les-Maures
04.94.00.44.44.
Grande Réserve. Fruits noirs, cerise, mûre, tanins veloutés, charnu, tendre, en finesse, très long, séduisant, juteux. 12,50 €.

15,5 - Château Barbeyrolles
83580 Gassin
04.94.56.33.58.
Habillage noir et or. Fruits noirs, mûre, sureau, tanins poudrés, très fins, savoureux, un peu garrigue, long, en finesse. 15 €.

***15/15,5 - Gilardi SA**
83460 Les Arcs-sur-Argens
04.98.10.45.45.
Domaine de la Vieille-Tour. Fruits rouges, bigarreau, souple, tanins serrés, fin, bonne fraîcheur, tendu, dans un style élégant. 6,84 €.

14,5/15 - Château Vaudois
83520 Roquebrune-sur-Argens
04.94.81.49.41.
Fruits rouges, réglisse, dense, velouté, serré, persistant, séveux, harmonieux. 14 €.

***14,5 - Vignobles Kennel**
83390 Pierrefeu-du-Var
04.94.28.20.39.
L'Instant K. Nez fin, note florale, très fin, frais, dans un style pas démonstratif, confiserie, gourmand, à boire un peu frais, délicat. 7,50 €.

***14 - Cellier de la Crau**
83260 La Crau
04.94.66.73.03.
Château Jaune. Très expressif, dense, charnu, rond, gourmand, bon vin ensoleillé. 6,30 €.

***14 - Domaine Turenne**
83390 Cuers
04.94.48.68.77.
Bastien. Joli fruit, net, expressif, charnu, tanins fins, harmonieux, noyau, note amère agréable en finale. 9 €.

***13,5 - Les Vignobles Guelssard**
83110 Sanary-sur-Mer
09.81.49.76.00-06.50.83.33.00.
Les Papilles. Floral, fin, fruit net, noyau, savoureux, juteux, petits tanins accrocheurs. 7,70 €.

13/13,5 - Château Hermitage Saint-Martin
Le Haut-Pansard
83250 La Londe-les-Maures
04.94.00.44.44.
Mêmes propriétaires – la famille Fayard – que le Château Sainte-Marguerite *(voir ci-dessus).*
Enzo. Réduit, fruits noirs, serré, noyau, note amère agréable, riche, finale encore un peu austère. 10,50 €.

2012

17 - Clos Cibonne
(Voir portrait d'Olivier Deforges)
83220 Le Pradet
04.94.21.70.55.
Olivier. Fruits noirs, suie, épices douces, réglisse, rond, charnu, note de poivre, cuir, racé, profond, persistant, riche sans excès. 19 €.

16 - Tendance. Petits fruits rouges, rose, très floral, plantes aromatiques, rond, tendre, note de réglisse, de laurier sec, persistant, séduisant, tanins fins, veloutés. 12 €.

16,5 - Château La Martinette
83510 Lorgues
04.94.73.84.93.
Fruits noirs, bigarreau, noyau, tendre, rond, épices douces, dense, vin solide, doit se fondre, riche et savoureux. A attendre. 14,90 €.

15,5 - La Tournée des princes. Fruits noirs, garrigue, juteux, sanguin, réglisse, tanins serrés, beaucoup de jus, élevage marqué mais élégant, style vin de gastronomie, doit se fondre, finale nette. 24,90 €.

16 - Caves d'Esclans
83920 La Motte-en-Provence
04.94.60.40.40.
Déesse Diane. Bigarreau, terre humide, charnu, ample, dans un style démonstratif, mais on reste sur le fruit, tanins un peu serrés, doit se patiner. Bon vin de gastronomie. 30 €.

15/15,5 - Sclans. Expressif, joli fruit très net, frais, beaucoup de finesse en bouche, tanins nets, frais, fins, juteux, vin très savoureux, doit se fondre. 11 €.

15,5 - Les Vignobles Guelssard
83110 Sanary-sur-Mer
09.81.49.76.00-06.50.83.33.00.
Cuvée G. Fruits rouges, tanins fins, soyeux, fruité très pur, beaucoup de fraîcheur, droit, profond, assez élégant, juteux, fin, tendu. 10,20 €.

***15,5 - Domaine de la Sanglière**
83230 Bormes-les-Mimosas
04.94.00.48.58.
Cuvée spéciale. Petits fruits rouges, souple, garrigue, tanins fins, un peu accrocheurs, séveux, savoureux, fin et frais, gourmand, bien droit, notes florales. 9,20 €.

15 - Clos Saint-Joseph
06710 Villars-sur-Var
04.93.05.73.29.
Cuvée Syrah. Fruits noirs, dense, charnu, tanins veloutés, droit, élégant, plein, un joli vin éclatant de fruit, juteux, long, poivre. 30 €.

***15 - Château Carpe Diem**
83570 Cotignac
04.94.04.72.83-06.09.01.67.70.
Très tendre, cerise, très juteux, velouté, rond, vin gourmand, à servir un peu frais. 8,50 €.

15 - Château des Demoiselles
83920 La Motte
04.94.99.50.30.
Fruits noirs, juteux, charnu, rond, gourmand, c'est l'idée d'un vin de Provence gourmand, harmonieux. 12,7 €.

***14,5/15 - Gilardi SA**
83460 Les Arcs-sur-Argens
04.98.10.45.45.
Château Mistral. Cerise, mûre, rond, charnu, charmeur, aromatique, petits fruits noirs, suave, harmonieux, tanins un peu marqués mais bien enrobés. 8,77 €.

14,5 - Château des Garcinières
83310 Cogolin
04.94.56.02.85-06.13.05.37.28.
Prieuré. Fruits rouges, terre humide, laurier, charnu, velouté, tanins fins, serrés, droit, charmeur. 12,90 €.

***14,5 - Domaine de l'Estelle**
83510 Lorgues
04.94.73.22.22.
Sextant d'or. Cerise, très joli fruit, tendre, rond, souple, dans un style gourmand, un peu épicé, bien provençal. 10 €.

***14,5 - Domaine de la Giscle**
83310 Cogolin
04.94.43.21.26.
Carte noire. Cerise bien mûre, note mentholée, charnu, un peu extrait, démonstratif, tanins serrés, enrobé, du fruit, long. 8,50 €.

14 - Domaine Saint-André-de-Figulère
83250 La Londe-les-Maures
04.94.00.44.70.
Première de Figulère. Nez frais, note florale, fruits rouges, tendre, dans un style fin, gourmand, frais. 16,30 €.

***14 - Cellier Lou Bassaquet**
13530 Trets
04.42.29.20.20.
Les Rascailles. Fruits noirs bien mûrs, rond, charnu, joli fruit, juteux, riche sans être extrait, un peu séchant en finale pour le moment. 5,70 €.

***13,5 - Cuvée spéciale.** Petits fruits rouges, tendre, rond, note de réglisse, mentholé, souple, gourmand, à boire frais, bien fait. 4,60 €.

***13,5/14 - Château de la Coulerette**
83250 La Londe-les-Maures
04.94.66.60.03.
Petits fruits rouges, rond, souple, frais, très gourmand, finale gourmande et fraîche. 7,50 €.

***13,5/14 - Château Paradis**
83340 Le Luc-en-Provence
04.94.47.96.13-06.09.83.45.45.
Coup de cœur. Fruits noirs, tanins veloutés, juteux, rond, réglisse, notes d'épices, cannelle, poivre, long, gourmand. 9,50 €.

13,5 - Domaine de la Grande-Bauquière
13114 Puyloubier
04.42.29.05.37.
Moment suspendu. Nez discret, fin, juteux, petits fruits rouges à l'aération, tanins fins, poudrés, harmonieux, délicat, floral, rose sauvage, à attendre. 24 €.

2011

17 - Domaine Gavoty
83340 Cabasse
04.94.69.72.39.
Clarendon. Expressif, fruits noirs, épices douces, tanins fins dense, texture veloutée, charnu et suave, très long, bon potentiel, harmonieux. 14,50 €.

16,5 - Château Hermitage Saint-Martin
Le Haut-Pansard
83250 La Londe-les-Maures
04.94.00.44.44.
Ikon. Nez frais, du montant, charnu, réglisse, tanins enrobés, juste un peu d'accroche mais agréable, juteux, complet, bon vin, racé, cerise et garrigue en finale. 22 €.

16/16,5 - Domaines de La Croix et de La Bastide Blanche
83420 La Croix-Valmer
04.94.95.01.75.
Eloge. Cerise noire, bigarreau, charnu, dense, velouté, profond, juteux, baies sauvages, roses, long, savoureux, équilibré, petits tanins fins très agréables. 20 €.

15,5 - Château de Selle
Domaines Ott
83460 Taradeau
04.94.47.51.51.
Comtes de Provence. Net, fruits rouges, tanins poudrés, charnu, harmonieux, agréable, long, en finesse, fruits murs, épices douces, bigarreau. 23,16 €.

15 - Domaine du Dragon
83300 Draguignan
04.98.10.23.00.
Perle noire. Poivre, cerise compotée, charnu, tanins fins, enrobés, noyau, juteux, séveux, savoureux. 14,80 €.

14,5/15 - Château Barbanau
13930 Roquefort-la-Bédoule
04.42.73.14.60.
Et Cae Terra. Bien expressif, fruits noirs, bigarreau, dense, tanins serrés, chocolat, harmonieux, veloutés, finale longue, élégant. 14,50 €.

14,5/15 - Commanderie de Peyrassol
RN7 83340 Flassans-sur-Issole
04.94.69.71.02.
Epices, cerise bien mûre, fruits noirs, charnu, dense, tanins serrés, un peu chocolat en bouche, texture sur la fermeté des tanins, sérieux, bon vin. 11,70 €.

15 - Château Léoube
83230 Bormes-les-Mimosas
04.94.64.80.03.
Frais, cerise, du montant, harmonieux, dans un style fin, tanins poudrés, chocolat et menthe, tanins un peu astringents en finale, fringant. 15 €.

13,5/14 - Les Forts de Léoube. Net, boîte à cigares, fruits rouges, charnu, dense, tanins un peu apparents mais assez harmonieux, bois de réglisse. 20 €.

14,5/15 - Château Maupague
13114 Puyloubier
04.42.61.20.00.
La Croix du Prieur. Charnu, du fond, fruits rouges, fleurs séchées, pot pourri, épices douces, tanins veloutés,