

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

Après un millésime 2017 au cours duquel le gel a ravagé 70 % de la récolte, c'est la grêle qui, en 2018, a lapidé plus de la moitié du domaine Gavoty, à Cabasse, dans le centre du Var. La météo s'est acharnée sur les vignes mais Roselyne Gavoty tient bon et continue à nous régaler avec des vins modernes et savoureux. La gamme "Grand classique" s'adresse à un large public. Les cuvées Clarendon issues des plus vieilles vignes et des meilleurs terroirs d'argiles et de calcaire séduiront les amateurs plus avisés. Le blanc, au nez exubérant, révèle en bouche une droiture et une persistance rarement atteintes dans ce secteur. D'ici 5 ans, il s'épanouira subtilement dans un registre minéral et floral. A. G.

N° 632 - Juin 2019

Vins blancs

16/20 DOMAINE GAVOTY

● Clarendon

Ravagé pour moitié par la grêle, ce vermentino séduit par sa fraîcheur, ses fines saveurs de plantes et son allonge. Il est paré pour quelques années de garde. N. C.

15,5-16/20 DOMAINES OTT

● Clos Mireille

Belle trame saline pour ce blanc épuré et revigorant. Sa ferme minéralité lui procure de l'allonge. 25 €

15-15,5/20 CHÂTEAU DES FERRAGES

● Les Infirmières

Cette clairette manque légè-



Domaine Gavoty

LA RÉFÉRENCE

Les intempéries n'ont pas eu la peau de ses raisins



Depuis 2001, Roselyne Gavoty dirige l'exploitation avec son mari.

Millésime 2018

Les meilleurs vins jugés à l'aveugle

Région par région, 1800 coups de cœur
sélectionnés par nos experts à partir de 5 euros

NUMÉRO SPÉCIAL • 236 PAGES

Provence

Des rouges et des blancs sauvés des eaux

Après une année 2017 marquée par une sécheresse historique et les incessantes rafales du mistral, la Provence a subi les affres d'un millésime 2018 très pluvieux et hélas sans vent aux moments où les vinges méritaient d'être séchées. Résultat : nous avons goûté des crus provençaux aux accents méditerranéens atones. Rien à voir avec les vins des derniers millésimes solaires comme 2017, 2016 ou encore 2015.

Miraculeusement sauvés des eaux, les plus beaux vins ont péniblement atteint leur maturité. Les rouges, peu concentrés, avec des degrés d'alcool modérés, s'ouvrent déjà. Leurs corps sveltes rappellent plutôt ceux d'un danseur que la carrure d'un troisième ligne de rugby. Mais certains d'entre eux offrent un grand charme fruité. C'est le cas, par exemple, en Coteaux varois, dans les Baux-de-Provence ou encore à Bandol. Là, le mourvèdre, qui a bien résisté aux aléas météo, livre des vins plaisants à déboucher dans six ans.

En revanche, peu de blancs resteront dans les mémoires. Au-delà de l'effet millésime, nous regrettons un manque d'ambition de la part des vignerons provençaux pour les grands blancs. Par peur de la montée du degré d'alcool et d'un manque d'acidité, ils ne cherchent pas à obtenir la pleine maturité de leurs vermentino, clairette, ugni, marsanne, roussanne et autres cépages. Conséquence ? Leurs blancs sont étriés et durs, loin de la chair veloutée et de la profondeur finement amère attendues d'un beau blanc provençal.

Si on ajoute à cela des vinifications accélérées et contrôlées par certaines levures sélectionnées pour obtenir un goût thiolé, sans complexité, à la manière d'un rosé technologique, beaucoup de blancs ne sont bons qu'à être servis glacés durant les quelques mois qui suivent leur mise en bouteilles.

Les terroirs en Provence sont pourtant propices à l'élaboration de vins blancs d'expression. Si vous en doutez, goûtez les vins des châteaux Simone et Revelette, des domaines Hauvette, de la Réaltière, Gavoty, Les Terres Promises et Croix-Rousse.

Quant aux rosés, nous leur consacrerons un grand dossier dans notre numéro de juillet/août. **A. G.**

Pluie, mildiou, parfois grêle...
Le millésime ne fut pas tranquille en Provence. Seul le mourvèdre a su s'adapter pour donner des rouges fruités à Bandol ou dans les Baux-de-Provence. Quelques rares beaux blancs sont à découvrir.

Reportage et dégustations d'Alexis Goujard

2018 en Provence :

● **Les conditions météo** : pas de vent ou presque cette année, mais de la pluie et de la chaleur, qui ont favorisé la propagation du mildiou à Bandol, Bellet et en Côtes-de-Provence.

● **Le terroir à suivre de près cette année** : Bandol pour ses rouges en demi-corps. Il ne faudra pas attendre dix ans avant d'en profiter pleinement.

La qualité du millésime

● Vins rouges : 14/20 ● Vins blancs : 13/20

Le potentiel de garde du millésime

🍷 Vins rouges : 15/20 🍷 Vins blancs : 13/20

Comment lire les logos de couleur : ● vin rouge, ● vin blanc, ● vin liquoreux, 🌿 vin biologique, 🌿 vin biodynamique.