

à table

La gastronomie et les vins en Provence

VINS
NOTRE
SÉLECTION
100% ÉTÉ

CAMARGUE
LES VIGNERONS
EN RÉSISTANCE

CASSIS
L'ART DU BLANC

PLUS DE
100
BOUTEILLES
TESTÉES

Domaine Gavoty
Clarendon
AOP côtes de provence
rosé 2019

COUP
DE CŒUR

17,70€

Vigneronne obstinée, Roselyne Gavoty n'a jamais cessé de suivre une voie hors des sentiers battus et modes du moment. Cette singularité se retrouve particulièrement dans sa cuvée Clarendon, déclinée dans les trois couleurs. Elle fait partie des rares Provençaux à conserver une part de saignée pour son rosé, assemblage de cinsault (60%), grenache et syrah. Le fruit est rond, gourmand, complexe, structuré par de petits amers enrobés d'un léger gras. L'année de bouteille l'a encore épicié. Le domaine est certifié bio depuis le millésime 2020.

Domaine Gavoty, quartier du Grand-Campdumy, en bordure de D13 à Cabasse (Var). Boutique en ligne sur gavoty.com



RECETTES : des plats étoilés pour les vacances

Sillon à part des vins de Provence

Sur un vaste domaine varois de 50 hectares de vigne, la vigneronne Roselyne Gavoty résiste contre vents et marées aux modes du moment et propose des cuvées singulières et passionnantes que les connaisseurs et les belles tables s'arrachent

Par Guénaél Lemouée / Photos Guénaél Lemouée

Le domaine est dans la famille depuis des lustres mais Roselyne Gavoty n'en a repris les rênes qu'en 1985, à la suite de son père, industriel marseillais et d'un régisseur à l'ancienne qui menait la barque au quotidien. Les vallons et coteaux argilo-calcaire du quartier Campdumy, à Cabasse (Var), en ont depuis fait une vigneronne, passionnée par son terroir, penchée sur la vie de ses cépages, écrivant obstinément son histoire non pas contre mais à côté des modes et courants majoritaires du vin provençal.

« Les principes qu'on a fini par appliquer à la vigne chez nous, c'est un long cheminement et ça correspond à notre mode de vie de toujours, à mon mari et à moi. On a soigné nos enfants par l'homéopathie, on s'est toujours nourri le plus possible en autarcie, en se méfiant de l'industrie agroalimentaire et de ses solutions toutes prêtes », confie Roselyne Gavoty, qui continue à mêler chevaux, ânes, chèvres, poules et potager sur le domaine.

En Provence, le rosé est tout autant une économie qu'un vin. Les choix soutenus mordicus par la vigneronne forte tête ont parfois créé l'incompréhension, voire quelques inimitiés. Mais Roselyne Gavoty, si elle a peaufiné son savoir-faire au fil des années, n'en a jamais démordu : « Entre le rosé à glaçons et le rosé élevé dans le bois, il y a une autre voie mais pour la trouver, il faut se concentrer sur ce qui fait l'essence même d'une rosé de Provence, estime-t-elle. Ça doit rester aérien, plaisant, hédoniste, même si on y amène de la mâche et de la structure. »

L'art du terroir

Et c'est ce qu'on retrouve invariablement dans les vins de Gavoty : un art d'équilibriste qui marie le charme vif des blancs et rosés de Provence et une profondeur et une aptitude à la garde étonnante. Dit plus simplement,



les vins du domaine sont souvent aussi convaincants dans leur prime jeunesse qu'après un ou deux ans de cave pour les rosés, voire plutôt cinq ou six pour les blancs.

Le magnifique rôle qui compose le Clarendon blanc, par exemple, affiche dès sa mise en bouteille une générosité gourmande et pleine de sève qui ne pousse guère à attendre. Et pourtant, laissez-le vieillir et il développe alors des amers élégants, des notes complexes et rondes de coing miellé, sans pour autant perdre son profil limpide et finement citronné.

Pour en arriver là, Roselyne Gavoty fait au plus simple en chai (uniquement de la cuve béton ou inox, choix par ailleurs souvent judicieux pour les rouges sudistes) et au plus attentif dans la parcelle. « Le vin, c'est un terroir : un sol et du raisin. C'est ça que les années nous ont appris, mais connaître son terroir, c'est le travail d'une vie », explique-t-elle. Épaulée par son ostéopathe de mari, qui exerce toujours mais est devenu « plus paysan que moi encore », rigole Roselyne Gavoty, la vigneronne fourmille de projets à la vigne. Et ce d'autant que deux fils en formation viticole et une fille sommelière laisse entrevoir un avenir familial au domaine.

L'an dernier, la vigneronne a achevé la conversion en bio de ses parcelles, tout en y inaugurant certaines pratiques biodynamiques. Elle s'est surtout lancée dans la greffe en place pour ses replantations, un système bien plus coûteux que les plants industriels clonés mais qui assure des vins singuliers et une vigne plus résistante. Avec le greffeur varois Marc Birebent, elle mène

aussi une expérimentation de culture de francs de pied, ces vignes de souche européenne pré-phyllloxérique aujourd'hui quasiment disparues. Campdumy n'a pas fini de dévoiler son potentiel.



DOMAINE GAVOTY, LE GRAND-CAMPDUMY À CABASSE (VAR),
04 94 69 72 39, BOUTIQUE EN LIGNE SUR GAVOTY.COM